- Здравствуйте*.* Мой проект – кекс «Крейзи-кейк» ***Слайд 1*** ***, Слайд2***

***Слайд 3* Цель** – поиск, изучение и приготовление вкусного десерта

***Слайд 4* Задачи:**

1. Найти рецепт в сети интернет
2. Изучить рецепт
3. Подготовить продукты
4. Готовить точно по рецепту
5. Контролировать время выпекания

Этот шоколадный кекс настолько прост и экономичен в приготовлении, что просто стал моим любимцем.

Кекс шоколадный и очень вкусный. К тому же его рецепт не содержит ни яиц, ни молока, поэтому и "крейзи-кейк". В переводе с английского означает сумасшедший пирог. Идеален для тех, у кого аллергия на молоко и яйца.

***Слайд 5* Ингредиенты:**

**Мука - 2 стакана**

**Какао-порошок без сахара - 0,5 стакана**

**Сахар - 1 стакан**

**Ванилин - 1 пакетик *Слайд 6!!!!***

**Разрыхлитель для теста - 1 пакетик (8 г)**

**Масло подсолнечное без запаха - 0,5 стакана**

**Вода - 2 стакана**

***Слайд 7***  В глубокой посуде смешиваем муку, сахар и какао-порошок.

Хочу заметить, что если вы готовите кекс, то можно все замешивать сразу в форме для выпечки. Еще один плюс этого рецептика - минимум грязной посуды после приготовления.

***Слайд 8***  К сухой смеси добавляем ванилин, разрыхлитель для теста.

***Слайд 9*** Вливаем растительное масло и начинаем вымешивать тесто лопаточкой.

***Слайд 10*** постепенно добавляем воду и перемешиваем.

Тесто должно получиться по густоте, как нежирная сметана.

***Слайд 11***  Выливаем тесто в форму

***Слайд 12*** Я решил поэкспериментировать и попробовать выпечь в СВЧ печи. Выпекается быстрее, чем в духовке. Прежде чем пробовать выпекать, я поискал в сети интернет рецепты для микроволновок.

***Слайд 13*** Также я еще выпекал в духовом шкафу.

Вылил тесто в форму и поставил кекс в предварительно разогретую до 180 градусов духовку, приблизительно на 40 минут.

***Слайд 14*** Когда крейзи-кейк пропечется, достаем его из формы.

Если планируете его доставать горячим, то будьте осторожны, кекс получается очень нежным и может легко сломаться.

Кекс вкусен со сгущенным молоком или мороженым

Кекс можно выпекать в виде бисквита, а когда остынет, разделить на два коржа и сделать торт с любимым кремом.

Спасибо за внимание! ***Слайд 15***