

Совет

Полезнее использовать цельнозерновые хлопья, долгой варки.



Совет

Попробуйте приправить корицей или мускатным орехом.

ОВСЯНАЯ КАША НА МОЛОКЕ С БАНАНОМ И МАЛИНОЙ



сложность: 1



КАША



15 минут



Кол-во порций: 2

Ингредиенты:

- Овсяные хлопья долгой варки (Геркулес) – 150 г
- Молоко – 600 мл
- Масло сливочное – 20 г
- Соль, сахар – по вкусу
- Малина, банан для декора

Способ приготовления:

1. Добавьте в чашу мультиварки геркулес, молоко, соль и сахар, перемешайте.
2. Поставьте чашу в мультиварку. Закройте крышку.
3. Установите режим КАША. Выставьте 15 минут.
4. После окончания режима переложите кашу в тарелки. По желанию добавьте сливочное масло.
5. Украсьте нарезанным бананом и малиной.

ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ



Сложность: 1



КАША



30 минут



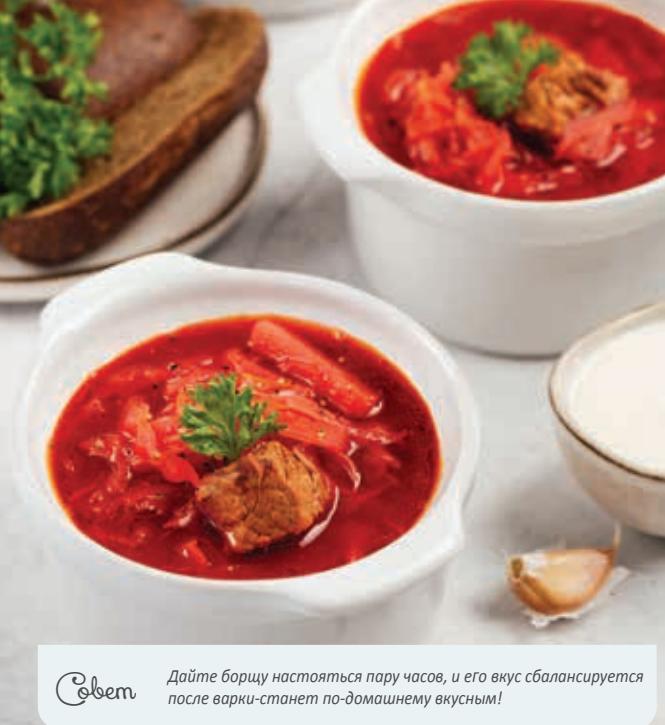
Кол-во порций: 4

Ингредиенты:

- Пшено – 200 г
- Молоко кокосовое – 600 мл
- Вода питьевая – 400 мл
- Тыква – 150 г
- Соль – по вкусу
- Ванильный сахар – по вкусу

Способ приготовления:

1. Тыкву очистите, нарежьте небольшими кусочками.
2. Пшено очень хорошо промойте под холодной проточной водой.
3. Добавьте в чашу мультиварки пшено, тыкву, молоко, воду, соль и сахар, перемешайте.
4. Поставьте чашу в мультиварку. Закройте крышку.
5. Установите режим КАША. Выставьте 30 минут.
6. После окончания режима переложите кашу в тарелки. По желанию добавьте сливочное масло.



Совет

Дайте борщу настояться пару часов, и его вкус сбалансируется после варки-станет по-домашнему вкусным!



Совет

Бульон можно заменить на питьевую воду.

БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ



Сложность: 2



ЖАРКА, СУП



1 час 40 минут



Кол-во порций: 6

Ингредиенты:

- Мякоть телятины – 300 г
- Картофель средний – 2 шт.
- Капуста белокочанная – 100 г
- Вода питьевая – 1,2 л
- Чеснок – 2 зубчиков
- Лук репчатый (небольшая) – 1 шт.
- Морковь (небольшая) – 1 шт.
- Свекла средняя – 1 шт.
- Томаты нарезанные – 2 ст. ложки
- Масло растительное – 2 ст. ложки
- Сахар – 1 ч. ложки
- Лимонный сок – 2 ст. ложки
- Соль – по вкусу
- Перец чёрный – 2-3 горошины

Способ приготовления:

1. Натрите морковь и свёклу на крупной тёрке, лук нарежьте тонкой соломкой. Нарежьте телятину кубиком 2x2 см, картофель бруском, нашинкуйте тонко капусту, измельчите чеснок.
2. Добавьте в чашу растительное масло, установите режим ЖАРКА. Выставьте 40 минут. Обжарьте телятину, через 20 минут добавьте лук, морковь и капусту.
3. Через 10 минут добавьте свеклу, томаты, лимонный сок, сахар, соль и перец. Перемешайте и продолжите приготовление.
4. Добавьте картофель, залейте воду. Закройте крышку. Установите режим СУП на 60 минут.
5. После окончания режима аккуратно откройте крышку (возможно большое количество пара).
6. В готовый борщ добавьте рубленый чеснок, лавровый лист и дайте настояться.
7. Подавайте суп в глубоких тарелках со сметаной и зеленью (по желанию).

ИСПАНСКИЙ СУП С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ



Сложность: 2



СУП



30 минут



Кол-во порций: 6-8

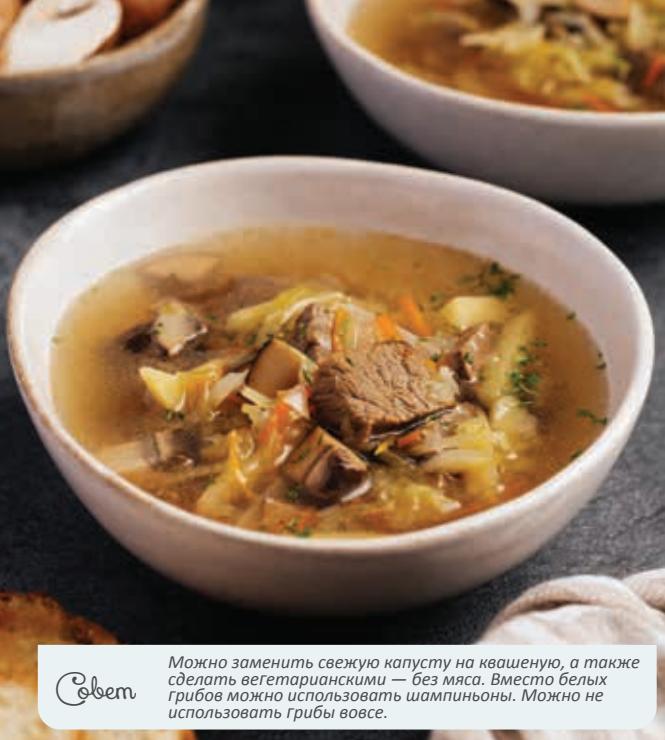
Ингредиенты:

- Колбаски-гриль андальские или любая острая охотничья колбаса – 150 г
- Бульон куриный – 1,5 л
- Фасоль белая (консерв.) – 180 г (1 банка)
- Лист лавровый – 1 шт.
- Шафран – 1 щепотка
- Лук репчатый (небольшой) – 1 шт.
- Перец болгарский красный – 1 шт.
- Томаты в собственном соку – 80 г
- Свекла Мангольд листовая (или шпинат) – 80 г
- Паприка сладкая – 1 ст. л.
- Чеснок – 3 зубчика
- Перец чили – 1 шт.

Способ приготовления:

1. Мелко нарежьте болгарский перец и лук, измельчите чеснок, фасоль, помидоры в собственном соку и перец чили, нарежьте крупно колбаски.
2. Выложите в чашу мультиварки все ингредиенты и специи (кроме свеклы или шпината). Закройте крышку. Установите режим СУП на 30 минут.
3. После окончания режима добавьте в горячий суп листья свёклы или шпината.
4. Подавайте суп в горячем виде.

Щи



Совет

Можно заменить свежую капусту на квашеную, а также сделать вегетарианским — без мяса. Вместо белых грибов можно использовать шампиньоны. Можно не использовать грибы вовсе.

Сложность: 2

ЖАРКА, СУП

1 час 40 минут Кол-во порций: 6-8

Ингредиенты:

- Капуста — 150 г
- Телятина мякоть — 300 г
- Картофель — 2 шт.
- Морковь (небольшая) — 1 шт.
- Лук репчатый (небольшой) — 1 шт.
- Вода питьевая — 1,2 л
- Масло растительное — 3 ст. ложки
- Белые грибы — 80 г
- Масло растительное — 3 ст. ложки
- Соль, перец — по вкусу
- Зелень для декора — 3 веточки, по вкусу

Способ приготовления:

1. Нарежьте телятину и грибы кубиком 2х2 см, картофель брусочками, капусту и морковку тонкой соломкой, лук — мелким кубиком. Грибы перед приготовлением тщательно промойте.
2. Добавьте в чашу растительное масло, установите режим ЖАРКА. Выставьте 40 минут. Обжарьте телятину и грибы, через 20 минут добавьте лук, морковь и капусту.
3. Через 20 минут добавьте капусту, соль и перец. Перемешайте и продолжите приготовление.
4. Закиньте в чашу картофель, залейте воду. Закройте крышку. Установите режим СУП на 60 минут.
5. После окончания режима аккуратно откройте крышку (возможно большое количество пара).
6. Готовый суп разлейте по глубоким тарелкам, добавьте рубленую зелень. Подавайте со сметаной (по желанию).



Совет

По желанию картофель можно заменить изделиями из теста: вермишелью звездочки, клецками или рисом.

Сложность: 2

ЖАРКА, СУП

1 час

Кол-во порций: 6-8

Ингредиенты:

- Фарш из индейки — 350 г
- Вода — 1,5 л
- Картофель — 2 шт.
- Стебель сельдерея — 2 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Шафран — щепотка
- Растительное масло для жарки — 1 ст. л.
- Зелень свежая — 2 ветки
- Соль — по вкусу

Способ приготовления:

1. Фарш посолите и разделите на равные порционные шарики размером не более 3–4 см в диаметре. Морковь нарежьте на кружки, сельдерей — полукольцами, картофель — крупным кубиком.
2. В чашу засыпьте морковь, сельдерей, добавьте масло.
3. Установите режим ЖАРКА на 20 минут. Обжарьте, помешивая.
4. После окончания режима добавьте картофель и фрикадельки, воду посолите и добавьте шафран. Закройте крышку. Установите режим СУП на 40 мин.
5. После окончания режима аккуратно откройте крышку (возможно большое количество пара).
6. Готовый суп разлейте по тарелкам.



Совет

Если перед жаркой картофель промыть проточной водой от крахмала, маловероятно что он склеится в процессе приготовления. Солить также рекомендуем практически готовый картофель.



Совет

Для соте используйте овощи по сезону, заменяя ингредиенты по вашим предпочтениям.

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ, ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ



Сложность: 1



ЖАРКА



50 минут



Кол-во порций: 4

Ингредиенты:

- Картофель для жарки – 450 г
- Луковица – 1 шт.
- Масло растительное – 4 ст. ложки
- Шампиньоны – 150 г
- Вешенки – 100 г
- Петрушка – 3 ветки
- Масло сливочное – 1 ст. ложка
- Соль – по вкусу

Способ приготовления:

1. Нарежьте картофель крупными брусками, лук – полукольцами, грибы крупными дольками.
2. Налейте в чашу масло, установите режим ЖАРКА на 50 мин. Выложите грибы в чашу. Через 10 минут добавьте картофель и перемешайте. Обжаривайте грибы с картофелем 20 минут.
3. Добавьте в чашу лук, тщательно перемешайте и, не закрывая крышку, обжарьте картофель с луком и грибами до золотистого цвета. При необходимости (грибы мясистые и крупные), увеличьте время. В завершении приготовления добавьте соль, мелко рубленную зелень и ложку холодного сливочного масла для аромата.
4. Переложите картофель в порционные тарелки и подавайте к столу.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ



Сложность: 1



ТУШЕНИЕ



40 минут



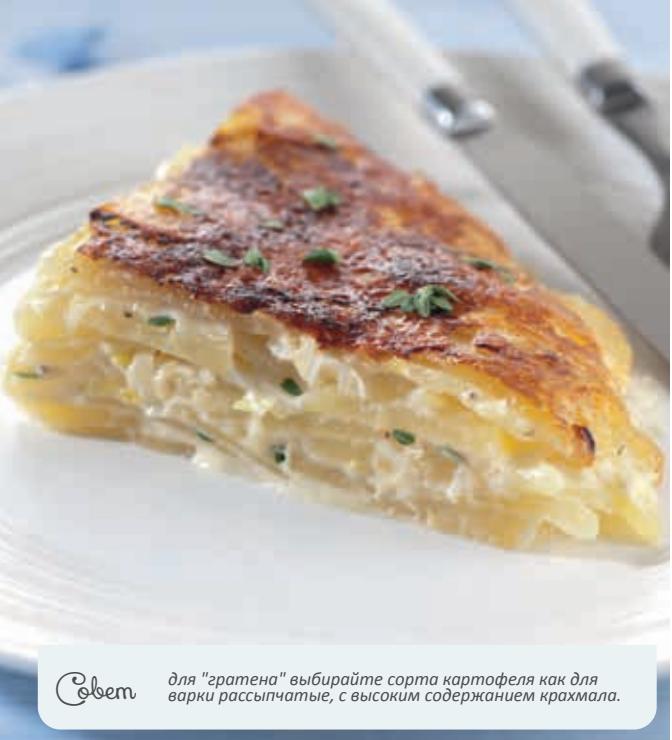
Кол-во порций: 4

Ингредиенты:

- Баклажан - 1шт.
- Сладкий перец - 2 шт.
- Помидоры - 2 шт.
- Томатная паста - 20 г
- Морковь - 1 шт.
- Вода питьевая - 50 мл
- Лук репчатый (средний) - 1 шт.
- Растительное масло - 3 ст.л.
- Чеснок - 2 зубчика
- Листья кориандра, розмарин
- Соль, специи - по вкусу

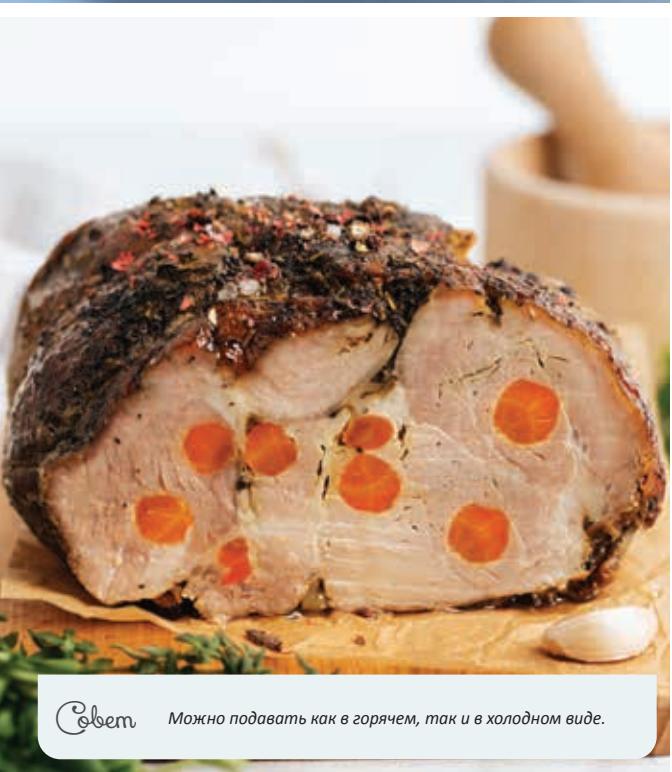
Способ приготовления:

1. Нарежьте баклажаны полукольцами толщиной 1,5 см, лук, кинзу и чеснок измельчите, нарежьте морковь крупно кружком, произвольно нарежьте перец, помидоры.
2. Налейте в чашу масло, установите режим ТУШЕНИЕ. Выставьте 120С на 40 мин. Выложите все овощи и томатную пасту, добавьте воды, тщательно перемешайте и приправьте.
3. Закройте крышку.
4. Готовое блюдо подавайте в холодном или горячем виде, посыпав рубленой зеленью.



Совет

для "гратена" выбирайте сорта картофеля как для варки рассыпчатые, с высоким содержанием крахмала.



Совет

Можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН



Сложность: 2



ТУШЕНИЕ



1 час



Кол-во порций: 4

Ингредиенты:

- Картофель (средний) - 6-7 шт. 660 г
- Сыр Эдам, Гауда, Эмменталь - 80 г
- Сливки - 150 мл
- Масло сливочное - 1 ст.л.
- Лук-порей - 1 шт.
- Чеснок - 1 зубчик
- Мускатный орех - 1 ч.л.
- Перец белый, соль -по вкусу
- Тимьян свежий -по вкусу

Способ приготовления:

1. Смажьте сливочным маслом при помощи поварской кисти чашу мультиварки.
2. Нарежьте картофель острым ножом на тонкие слайсы, белую часть лука-порей -тонкой соломкой, сыр натрите на крупной терке. Выложите картофель слоями в чашу мультиварки вместе с остальными ингредиентами и залейте сливками, посыпьте листьями тимьяна и оставьте на 10 минут, чтобы блюдо пропиталось.
3. Закройте крышку мультиварки и установите режим ТУШЕНИЕ. Выставьте 90С на 1 час.
4. Готовому блюду дайте остыть и только затем аккуратно переверните чашу, чтобы вынуть готовый гратен.

БУЖЕНИНА



Сложность: 3



ЖАРКА,
РУЧНОЙ РЕЖИМ



4 часов
50 минут



Кол-во порций: 4-6

Ингредиенты:

- Шея свиная – 700 г
- Морковь – 1 шт.
- Масло растительное – 30 мл
- Чеснок – 10 зубчиков
- Горчица сухая – 1 ч. ложка
- Молотый кориандр – 1/2 ч. ложки
- Молотый тмин – 1/2 ч. ложки
- Вода питьевая – 100 мл
- Соль – по вкусу
- Перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Тонким и острым ножом в цельном куске свиной шеи сделайте продольные надрезы и нашпигуйте мясо брусками моркови, зубчиками чеснока. Натрите мясо солью и специями. Поставьте в холод на 4 часа.
2. Уложите мясо в чашу. Установите режим ЖАРКА на 15 минут. Обжарьте кусок мяса на масле, без крышки, периодически переворачивая.
3. Добавьте воду, закройте крышку.
4. Установите режим РУЧНОЙ РЕЖИМ. Выставьте 140С на 50 минут.
5. После окончания режима переложите на блюдо готовую буженину.



ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ



Сложность: 3



ЖАРКА,
ТУШЕНИЕ



2 часа



Кол-во порций: 8

Ингредиенты:

- Говядина задняя часть – 600 г
- Вода – 1 л
- Вино красное сухое – 200 мл
- Лук репчатый – 1 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Корень сельдерея – 1/2 шт.
- Картофель – 4 шт.
- Масло растительное – 40 мл
- Паприка молотая – 3 ст. ложки
- Перец болгарский красный – 2 шт.
- Чеснок – 3 зубчика
- Сахар – 1 ч. ложка
- Тмин молотый – 1/3 ч. ложки
- Мука – 3 ч. ложки
- Перец горошком, лавровый лист, соль – по вкусу

Способ приготовления:

1. Мясо нарежьте крупным кубиком – 2×2. Корнеплоды и овощи почистите и нарежьте кубиком 1,5×1.
2. Выставьте режим ЖАРКА 160 °C на 40 минут. Добавьте в чашу мультиварки масло, положите нарезанное мясо. Постоянно перемешивайте. Через 20 минут добавьте морковь, лук, чеснок и корень сельдерея. Постоянно перемешивайте. За 10 минут до завершения программы влейте в чашу вино. Выпарьте до исчезновения спиртовых паров.
3. В чашу мультиварки добавьте нарезанные картофель, болгарский перец, специи, муку и соль. Перемешайте. Залейте в чашу воду, заблокируйте крышку и установите режим ТУШЕНИЕ. Выставьте 80 минут.
4. После окончания режима, переложите гуляш в глубокую тарелку или горшок и подавайте со сметаной и зеленью.

БИФСТРОГАНОВ



Сложность: 2



ЖАРКА



25 минут



Кол-во порций: 4

Ингредиенты:

- Говядина (тонкий край, вырезка или почечная часть) – 350 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Горчица неострая – 2 ст. л.
- Грибы вешенки – 150 г
- Сливки 22% – 150 мл
- Масло оливковое – 3 ст. л.
- Сметана жирная – 150 г
- Соль – по вкусу
- Перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Лук, грибы и говядину нарежьте соломкой.
2. Налейте оливковое масло в чашу мультиварки, добавьте лук, грибы и говядину.
3. Выставьте режим ЖАРКА и обжарьте продукты в течении 10 минут.
4. Добавьте сливки, сметану, соль и перец, выставьте режим ЖАРКА ещё на 15 минут.
5. Готовое блюдо рекомендуем подавать в горячем виде с картофелем или рисом



Совет

В чахохбили отлично подойдет говядина, баранина, и даже рыба.

ЧАХОХБИЛИ



Сложность: 1



ТУШЕНИЕ



50 минут



Кол-во порций: 4

Ингредиенты:

- Курица некрупная – 1 шт. (до 1 кг)
- Помидор (небольшой) – 4 шт.
- Кинза – 1 пучок
- Лук репчатый – 2 шт.
- Перец болгарский – 2 шт.
- Масло сливочное – 2 ст. ложки
- Базилик – 1 пучок
- Перец красный острый молотый – 1/4 ч. ложки
- Паприка красная молотая – 2 ч. ложки
- Чеснок – 3 зубчика
- Соль – по вкусу

Способ приготовления:

1. Крупно нарубите курицу, нарежьте полукольцами лук, помидоры и болгарский перец, измельчите чеснок.
2. Установите режим ТУШЕНИЕ на 50 минут. В разогретую чашу мультиварки выложите кусочки курицы и сливочное масло, в течение 10 минут перемешайте курицу, приправив специями и солью. Выложите на курицу лук, помидоры, болгарский перец. Закройте крышку.
3. После окончания режима аккуратно откройте крышку (возможно большое количество пара).
4. В готовое блюдо добавьте рубленную зелень и подавайте к столу.



ПЕРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ



Сложность: 3



ЖАРКА,
ТУШЕНИЕ



45 минут



Кол-во порций: 4

Ингредиенты:

- Средний сладкий перец – 6 шт.
- Фарш домашний мясной – 300 г
- Рис отварной – 80 г
- Перец чили (по желанию) – 1 шт.
- Соль, перец – по вкусу
- Для соуса:
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Томат консервированный (пассаты) – 200 г
- Вода питьевая – 0,5 л
- Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Перецы разрежьте поперек у плодоножки, выньте семечки и промойте.
2. Цукини нарежьте мелким кубиком или натрите на крупной терке.
3. Фарш смешайте с мелкорубленым чили, рисом и специями.
4. В чашу налейте масло, разогрейте и зажиньте лук – полукольцами, морковь крупно натертую. Установите режим ЖАРКА на 15 минут. Не закрывая крышку, постоянно помешивая, обжарьте овощную пассировку и добавьте томаты в собственном соку.
5. Нафаршируйте перецы, сложите в чашу к пассированным овощам, добавьте воду, соль, перец. Установите режим ТУШЕНИЕ на 30 минут.
6. Переложите пассированные овощи в чашу блендера и измельчите до состояния соуса. Перецы разложите по тарелкам и полейте овощным соусом. Готовое блюдо подавайте со сметаной.



РЫБА НА ПАРУ



Сложность: 1



ПАРОВАРКА



15 минут



Кол-во порций: 2

Ингредиенты:

- Филе лосося – 500 г
- Брокколи, цветная капуста – по 2 крупных соцветия
- Морковь – 1 шт.
- Лимон – 1/2 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Нарежьте лосось на стейки, по вкусу добавьте лимонный сок, соль, перец, выложите в паровую корзину.
2. В чашу налейте стакан воды, положите соцветия капусты. Установите паровую корзину в чашу.
3. Установите режим ПАРОВАРКА на 15 минут. Закройте крышку.
4. После окончания режима аккуратно откройте крышку (возможно большое количество пара).
5. Переложите на блюдо готовую рыбу и овощи, полейте оливковым маслом.



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ НА ПАРУ



Сложность: 1



ПАРОВАРКА



15 минут



Кол-во порций: 4

Ингредиенты:

- Филе индейки – 300 г
- Масло оливковое – 1 ст. ложка
- Вода – 100 мл
- Для салата:
- Помидоры черри – 8 шт.
- Листья салата – 150 г
- Соль, специи – по вкусу

Способ приготовления:

1. Из филе сделайте фарш, добавьте соль и специи. Сформируйте небольшие котлетки.
2. В чашу мультиварки залейте воду.
3. В корзину для приготовления на пару выложите котлетки, установите корзину в чашу мультиварки.
4. Установите режим ПАРОВАРКА. Выставьте 15 минут.
5. Закройте крышку.
6. После окончания режима аккуратно откройте крышку (возможно большое количество пара).
7. Готовые котлеты переложите в тарелку. В качестве гарнира можно использовать салат из листьев салата и черри. При подаче полейте оливковым маслом (холодного отжима).

Йогурт классический



Ингредиенты:

- Молоко 3.2 % – 1 л
- Йогурт натуральный без добавок – 100 г

Способ приготовления:

1. Молоко и йогурт перемешайте до однородной массы, разлейте по порционным стаканчикам или в чашу мультиварки.
2. Поставьте чашу в мультиварку. Закройте крышку. Установите режим ЙОГУРТ на 8 часов.
3. По окончании процесса приготовления поставьте йогурт в холодильник минимум на 2 часа.



Сложность: 1



ЙОГУРТ



10 час



Кол-во порций: 6

Совет

При использовании ультрапастеризованного молока предварительное кипячение не требуется. При использовании цельного или пастеризованного молока необходимо его предварительно прокипятить, а затем остудить до комнатной температуры. В качестве закваски можно использовать сухую лиофилизированную закваску.



*Примечание: форма готового продукта может немного отличаться

Ингредиенты:

- Мука пшеничная в/с – 500 г
- Вода питьевая – 300 мл
- Соль – 15 г
- Масло подсолнечное – 10 мл
- Сахар – 10 г
- Орегано сухой – 2 г
- Дрожжи сухие – 6 г

Способ приготовления:

1. Дрожжи и сахар размешайте с теплой водой (комнатной температуры) до полного растворения. Добавьте масло. Муку смешайте с солью и орегано. Вымесите сухие смеси с жидкостью, используя кухонную машину или руками до однородной консистенции. Когда тесто станет упругим, скатайтесь в шар.
2. Положите шар на дно чаши. Поставьте чашу в мультиварку. Установите режим ЙОГУРТ. Выставьте 30 минут. Закройте крышку.
3. После завершения режима откройте крышку - тесто должно подняться в 2 раза. Достаньте из чаши и замесите его, чтобы удалить все пузырьки газа и воздуха. Сформируйте шар еще раз. Уложите тесто в чашу. Установите режим ЙОГУРТ на 30 минут. Закройте крышку.
4. Установите режим ВЫПЕЧКА, Выставьте 140 С на 40 мин.
5. Выньте хлеб, перевернув чашу "вверх дном".
6. Положите хлеб в чашу темной стороной вверх. Закройте крышку. Установите режим ВЫПЕЧКА. Выставьте 140 °С на 30 мин.
7. Хлебу дайте остыть. Вынимайте, перевернув чашу вверх дном.
8. Готовый хлеб нарежьте острым ножом и подавайте с чесночным маслом.



Сложность: 3



ЙОГУРТ/
ВЫПЕЧКА

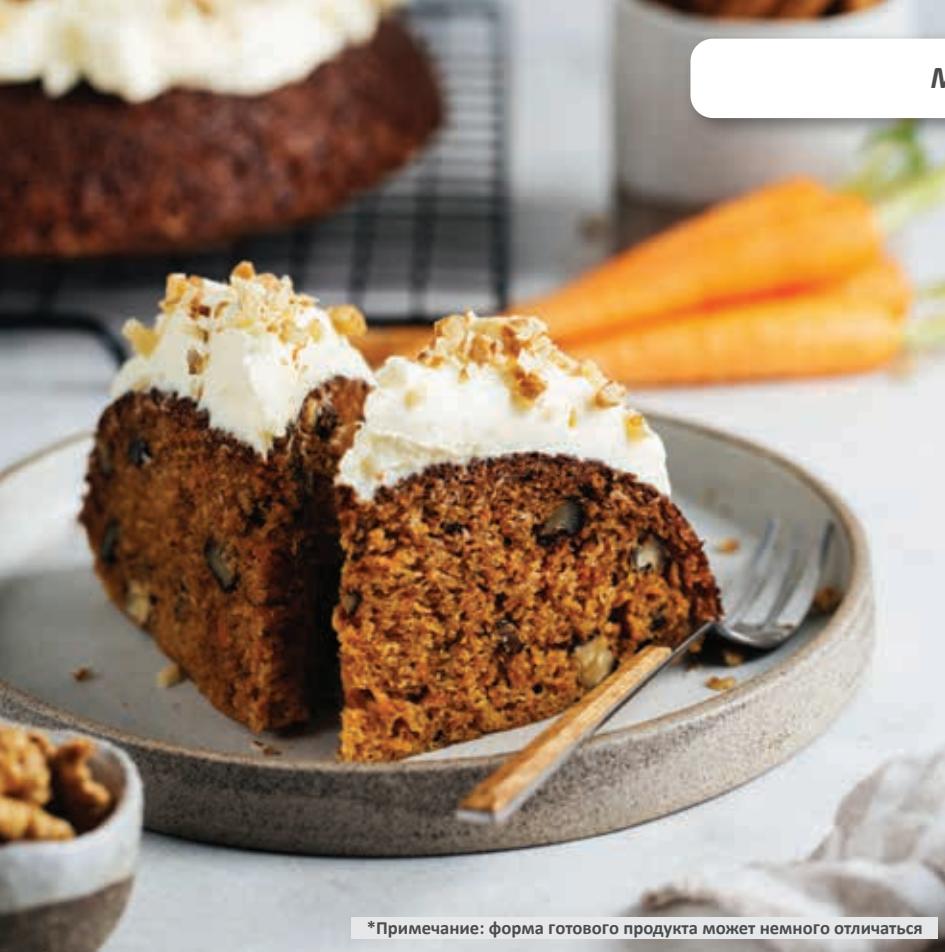


2 часа 10 минут Кол-во порций: 6

Совет

замените до 20% пшеничной муки на
цельнозерновую или гречишную, вкус
получится оригинальным и насыщенным

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ



*Примечание: форма готового продукта может немного отличаться



Сложность: 2



ВЫПЕЧКА



40 минут



Кол-во порций: 6

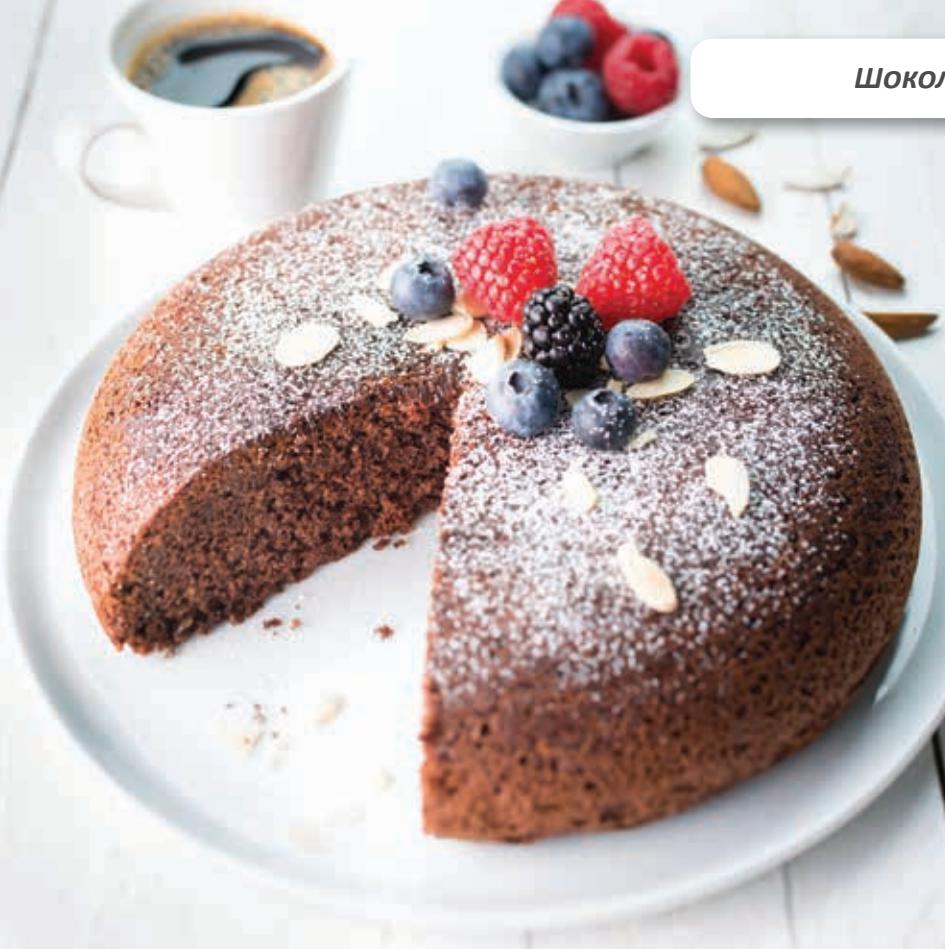
Ингредиенты:

- Морковь — 150 г
 - Сахар коричневый — 200 г
 - Яйца — 2 шт.
 - Грецкий орех — 70 г
 - Разрыхлитель — 10 г
 - Мука — 155 г
 - Пюре яблока — 80 г
 - Апельсин (цедра)
 - Масло растительное — 50 г
 - Корица молотая — 2 г
 - Мускатный орех — 1 г
- Для крема:
- Сахарная пудра — 100 г
 - Масло сливочное — 100 г
 - Сыр «Маскарпоне» — 250 г

Способ приготовления:

1. Морковь 2 шт. натрите на мелкой терке и отожмите влагу. Должно выйти 150 г.
2. В миске смешайте яйца, сахар и цедру апельсина. Хорошо взбейте миксером.
3. Просейте муку в отдельную емкость и добавьте сухие смеси: разрыхлитель, корицу, мускатный орех и крупно рубленный орех. Добавьте масло (без запаха) и яблочное пюре.
4. Смешайте все ингредиенты и перемешайте силиконовой лопаткой до однородной консистенции.
5. Выложите тесто на дно чаши и установите режим ВЫПЕЧКА. Выставьте 160 °C на 40 минут.
6. Дайте остыть и вынимайте пирог, перевернув чашу вверх дном.
7. Для крема: взбейте масло с сахарной пудрой и добавьте «Маскарпоне». Готовый крем выложите поверх пирога и разровняйте лопаткой, украсьте дроблеными орехами.

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС С ОРЕХАМИ



Сложность: 2



ВЫПЕЧКА



60 минут



Кол-во порций: 6

Совет

Можно добавлять в тесто орехи, ягоды, чернослив. Тогда получаются другие вариации кекса.

Ингредиенты:

- Масло сливочное 82,5% — 140 г
- Сахар — 140 г
- Яйца — 3 шт.
- Молоко — 175 г
- Мука — 240 г
- Какао-порошок — 70 г
- Разрыхлитель — 7 г
- Масло сливочное для чаши - 1 ч. ложка
- Орех пекан для украшения

Способ приготовления:

1. Растопите сливочное масло и смешайте с сахаром. Перелейте смесь в чашу миксера и хорошо перемешайте, добавляя по одному яйцу. Добавьте молоко комнатной температуры.
2. В муку добавьте какао и разрыхлитель. Смешайте все ингредиенты. Тесто должно получиться гладким. Смажьте чашу сливочным маслом. Перелейте тесто в чашу мультиварки.
3. Поставьте чашу в мультиварку. Заблокируйте крышку. Установите режим ВЫПЕЧКА. Выставьте 150 °С на 60 минут.
4. Кексу дайте остыть. Выньте, перевернув чашу вверх дном.
5. Подавайте, полив шоколадной глазурью и дробленым орехом.