

В таблице даны рекомендации по выпечке кондитерских изделий в духовке — температура (°C) и время (мин.).

Изделие	Температура (°C)	Время выпекания (мин.)
Заварные пирожные	220–240	30–35
Кексы	180–200	20–25
Безе	80–100	100–150
Слоеные пирожки	190–210	20–30

По данным таблицы определите наименьшую температуру выпекания кексов. Ответ дайте в градусах Цельсия.