Медово-имбирный кекс

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:28 -

Масло сливочное - 250 гр., сахар - 200 гр., мед - 250 гр., молоко (6%) - 300 мл., яйца куриные - 2 шт, мука - 400 гр, тертый корень имбиря - 1,5 ст.л., сода - 1 ч.л., орехи (у меня пекан) - 0,5 стакана, соль - щепотка.

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:28 -

Приготовление: масло, сахар и мед растопить в сотейнике, проварить минут 5-7. Дать немного остыть. Просеять муку в миску, добавить соду и щепотку соли. Имбирь натереть на мелкой терке, добавить в муку, хорошо перемешать. Измельчить орехи (лучше руками), добавить в муку. В остывшую сливочно-медовую массу влить холодное молоко, добавить взбитые яйца. Влить массу в муку, замесить тесто, получается довольно жидкое. Вылить в форму смазанную маслом, выпекать в разогретой до 160* в течение часа. Проверить зубочисткой. Дать кексу немного остыть, украсить по-желанию. У меня мандариновая глазурь (в произвольное кол-во сахарной пудры добавить понемногу сок мандарина) и арбузные семечки.

{jcomments on}