Апельсиновый кекс

Автор: Мухаббат
07.02.2012 10:27 -

Пористый, слегка влажный, мягкий и очень ароматный кекс.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яйца

1 стакан сахара

2 апельсина

1 ч.л. цедры апельсина

50 гр. растопленного сливочного масла

1 стакан простокваши (можно заменить натуральным йогуртом)

3 ст.л. сгущённого молока (не варёного)

2 ч.л. разрыхлителя (у меня с шафраном)

1,5 – 2 стакана муки

щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Апельсины вымыть, с одного апельсина натереть цедру на мелкой тёрке (достаточно 1 чайной ложки). Затем апельсины разрезать напополам и отжать сок при помощи специального приспособления (если такого приспособления нет, то можно воспользоваться вилкой, воткнуть её в середину мякоти апельсина и прокручивая её выжать сок).

Яйца с солью и сахаром взбить венчиком, добавить простоквашу, сгущенное молоко. Хорошо взбить всю массу венчиком. Добавить сок и цедру апельсина, перемешать. Добавить просеянную с разрыхлителем муку. Перемешать ложкой, влить растопленное сливочное масло и снова перемешать. Масса должна быть, как сметана.

Смазать форму растительным маслом, выложить тесто и выпекать в предварительно разогретой до 190* в течение 40-50 минут (ориентируйтесь по своей духовке). Кекс должен увеличиться в объеме и подрумянится. Проверить готовность деревянной шпажкой или зубочисткой (она при выходе должна быть абсолютно сухой).

Вынуть готовый кекс, остудить на решетке. *Украсить по своему вкусу и желанию. Я украсила готовой ванильной глазурью и цветной посыпкой для выпечки.*

Автор: Мухаббат
07.02.2012 10:27 -

{jcomments on}