

Сметанно-лимонный кекс

Автор: Мухаббат
05.02.2013 08:01 -



Ароматный, мягкий, слегка влажный кекс, с присущей кислинкой, с характерными трещинками на поверхности хрустящей корочки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сметанно-лимонный кекс

Автор: Мухаббат
05.02.2013 08:01 -

на среднюю форму «кирпичик»

2 яйца

80 гр. мягкого сливочного масла

200 гр. сметаны

250 гр. сахара

250 гр. муки

2 ст.л. растительного масла без запаха

1 лимон

1,5 ч.л. разрыхлителя

Сметанно-лимонный кекс

Автор: Мухаббат
05.02.2013 08:01 -

щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лимон вымыть, обсушить бумажным полотенцем и натереть цедру на мелкой тёрке. Затем разрезать лимон напополам и выжать сок.

Яйца взбить миксером с сахаром и солью, добавить размягчённое сливочное масло, растительное масло и сметану, взбить до однородности. Добавить лимонную цедру и лимонный сок и ещё раз взбить всю массу миксером.

В массу всыпать просеянную с разрыхлителем муку, перемешать силиконовой лопаткой. Тесто должно быть, как густая сметана.

Сметанно-лимонный кекс

Автор: Мухаббат
05.02.2013 08:01 -

Форму слегка смазать растительным маслом, выложить тесто, тесто должно заполнить не более 1/3 формы. При необходимости разровнять верх.

Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 40-50 минут. Кекс должен увеличиться в объёме и стать румяным. Готовность проверить деревянной шпажкой, она при выходе должна быть абсолютно сухой.

Вынуть готовый кекс из духовки, дать немного остыть в форме, затем вынуть из формы и дать полностью остыть на решётке.

Примечание: у нас лимоны сладкие, цедра без характерной горечи, поэтому советую количество цедры регулировать самим.

Сметанно-лимонный кекс

Автор: Мухаббат
05.02.2013 08:01 -



{comments on}