

Сливочный кекс с кардамоном и шоколадными каплями

Автор: Мухаббат

13.05.2014 11:56 - Обновлено 13.05.2014 12:16



Кардамон является одной из древнейших и полезнейших специй, которая особенно активно используется в восточной кухне. История его возникновения уходит вглубь времен. Некоторые ученые даже полагают, что кардамон рос в легендарных висячих садах вавилонской царицы Семирамиды. Как бы там ни было, благодаря своему необыкновенному аромату и необычным свойствам это специя действительно заслуживает особого внимания. В восточной кухне кардамон добавляют в основные блюда, а в России и европейских странах в выпечку. Кекс получается ароматным, а вкрапления шоколадных капель, на мой вкус, дополняют кардамон.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 гр. жирных сливок

50 гр. сливочного масла

Сливочный кекс с кардамоном и шоколадными каплями

Автор: Мухаббат

13.05.2014 11:56 - Обновлено 13.05.2014 12:16

50 гр. маргарина

150 гр. сахара

2 яйца

щепотка соли

1 ч.л. (без верха) молотого кардамона

200 гр. муки

1 ч.л. разрыхлителя

50 гр. шоколадных капель

растительное масло для смазывания формы

□

Сливочный кекс с кардамоном и шоколадными каплями

Автор: Мухаббат

13.05.2014 11:56 - Обновлено 13.05.2014 12:16



ВИБОРОЧЕНЕ



{comments on}