

Апельсиново-маковый кекс

Автор: Мухаббат
30.08.2011 07:22 -



Ароматный, слегка влажный, насыщенный и вкусный кекс.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Апельсиново-маковый кекс

Автор: Мухаббат
30.08.2011 07:22 -

150 гр. маргарина
200 гр. сахара
3 яйца
щепотка соли
1 средний апельсин (цедра и сок)
3 ст.л. молока
1 ст.л.оливкового масла (не обязательно)
4 ст.л. мака
250 гр.муки
2 ч.л. разрыхлителя

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Апельсин вымыть, снять цедру (1 ч.л.), разрезать пополам и выдавить сок.

Мак поджарить на сухой сковороде (минут 5).

150 гр. маргарина размягчить, добавить сахар и растереть. Добавить по одному яйца, тщательно перемешивая после каждого. Посолить, добавить молоко, цедру, половину апельсинового сока и оливковое масло. Перемешать. Муку просеять с разрыхлителем, добавить мак и понемногу добавлять к яично-масляной массе. Аккуратно перемешать ложкой.

Форму смазать маслом, выложить тесто и выпекать в разогретой до 180* духовке в течение 50-60 мин. Готовность проверить деревянной шпажкой (она должна быть сухой).

Вынуть готовый кекс, слегка остудить, сделать зубочисткой проколы по всей поверхности кекса и полить (чайной ложкой) оставшейся половиной апельсинового сока.

Украсить по желанию.

Я растопила немного белого шоколада с молоком и украсила кондитерскими золотыми шариками.

Апельсиново-маковый кекс

Автор: Мухаббат
30.08.2011 07:22 -



{уочнеккэоа}