Осенний кекс

Автор: Мухаббат
12.10.2011 06:41 -



Вкусный, влажный кекс с грушевым вкусом и большим количеством орехов и изюма.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 гр. сливочного масла

100 мл. кефира

2 яйца

150 гр. сахара

2 средние мягкие груши

50 гр. изюма

50 гр. грецких орехов

250 гр. муки

2 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Изюм промыть и залить горячей водой на 10 минут. Слить воду и обсушить изюм бумажным полотенцем.

Грецкие орехи крупно порубить ножом.

Груши очистить от кожицы и сердцевины, размять вилкой в пюре.

Масло растопить и охладить.

Яйца взбить венчиком с сахаром, добавить соль и кефир, перемешать. Влить остывшее сливочное масло и грушевое пюре, добавить муку, просеянную с разрыхлителем и перемешать ложкой. Осторожно ввести орехи и изюм в массу, перемешать ложкой.

Форму смазать маслом и присыпать мукой (у меня силиконовая, поэтому только слегка смазываю маслом), выложить тесто и выпекать в разогретой до 160* в течение часа. Кекс должен быть румяным. Готовность проверить деревянной шпажкой.

Украсить по желанию.

Примечание: у меня большой кекс на 1,5 порции от указанных ингредиентов.



Я полила ванильным соусом, можно просто посыпать сахарной пудрой, либо растопленным шоколадом.



и кусочек от кекса, угощайтесь!!!

{jcomments on}