

Масляно-черничный кекс

Автор: Мухаббат
02.09.2013 18:02 -



Приветствую всех по мне скучающих :) Дела...дела...занятость... не позволяют творить, но всё же не выдерживает душа поэта

Моя длительных пауз, поэтому я к вам с кексом. Поскольку сливочное масло, яйца и мука в моём доме есть всегда, а черника была куплена некоторое время назад и ждала своего часа, то в итоге получился вот такой замечательный кекс. Структура кекса маслянистая, мягкая, а вкус в целом получился благородный.

Масляно-черничный кекс

Автор: Мухаббат
02.09.2013 18:02 -

Ароматная черника и едва уловимая лимонная кислинка очень хорошо гармонируют. Единственный совет, у кого нет в запасе ликёра «Cointreau

», советую им обзавестись, в выпечке он играет свою ароматно-важную «роль», и чернику всё же брать замороженную, поскольку и выделившийся сок, впоследствии размораживания, тоже должен быть использован.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для средней формы "кирпичик"

180 гр. мягкого сливочного масла

200 гр. сахара

Масляно-черничный кекс

Автор: Мухаббат
02.09.2013 18:02 -

3 яйца

щепотка соли

1-2 ст.л. лимонного сока

2 ст.л. апельсинового ликёра «Cointreau»

200 гр. муки

1,5 ч.л. разрыхлителя

150 гр. замороженной черники

растительное масло для смазывания формы

Масляно-черничный кекс

Автор: Мухаббат
02.09.2013 18:02 -



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ингредиенты: сливочное масло 100 г, сахар 100 г, яйца 2 шт, мука 150 г, разрыхлитель 1 ч.л., ванилин 1 щепотка, миндаль 50 г, ягоды малины 100 г.

Масляно-черничный кекс

Автор: Мухаббат
02.09.2013 18:02 -



Дорогие друзья! Мы рады видеть вас на нашем сайте. Если вы хотите узнать больше о нас, пожалуйста, нажмите на кнопку "Подробнее" и вы увидите всю информацию о нас. Мы очень ценим ваше мнение и будем рады услышать от вас. Спасибо за внимание!

Масляно-черничный кекс

Автор: Мухаббат
02.09.2013 18:02 -



{jcomments on}