Гугельхупф на йогурте с кокосовой стружкой и лимонной глазурью

Автор: Мухаббат
08.09.2014 10:05 -



Гугельхупф - это традиционная немецкая и австрийская выпечка. Готовится он как обычный кекс, а результат радует своей нежной текстурой и ярко выраженным ароматом. Основа у гугельхупфа одна, а вот вариантов наполнения великое множество. Предлагаю попробовать этот вариант, он покорит Вас своим исключительным видом и вкусом!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для небольшой формы:

200 гр. натурального йогурта
120 гр. сахара
100 мл. растительного масла без запаха
1 пакетик ванильного сахара
3 яйца
100 гр. муки

Автор: Мухаббат
08.09.2014 10:05 -

120 гр. манной крупы
35 гр. кокосовой стружки
1 ч.л. с горкой разрыхлителя
щепотка соли

для глазури:

2-3 ч.л. сока лимона
50 гр. сахарной пудры





ПРИГОТВОЛЕНИЕ:

Форму для смазать сливочным маслом и посыпать мукой.

Сахар, ванильный сахар, солm и яйца взбить миксером до густой кремообразной консистенции, добавить растительное масло и йогурт, и хорошо перемешать.

Манную крупу, кокосовую стружку, просеянную муку и разрыхлитель смешать отдельно, и добавить к яично-йогуртной массе. Перемешать до однородной консистенции.

Вылить тесто в форму и при необходимости разровнять верх. Выпекать в предварительно разогретой до 175*С духовке в течение 30-35 минут. Гугельхупф должен увеличиться в размере и стать румяным. Готовность проверить деревянной шпажкой, она при выходе должна быть абсолютно сухой.

Готовый гугельхупф вынуть из духовки, дать немного остыть в форме, затем вынуть из формы и выложить на решётку.

Для глазури смешать сахарную пудру с лимонным соком (советую вливать сок в сахарную пудру постепенно, тем самым добиваясь нужной вам консистенции). Вылить глазурь на поверхность тёплого гугельхупфа и дать полностью остыть.



{jcomments on}