Кекс на чакке с клюквой и орехами

Автор: Мухаббат
20.11.2015 10:39 - Обновлено 24.11.2015 10:24



Чакка – традиционный кисломолочный национальный продукт. Угостили меня очень вкусной чаккой, привезённой из Мастчох (город в северной части нашей республики), вдоволь ей наевшись, из остатка решила испечь кекс.

В разведённом виде чакка напоминает айран, так что смело можно заменить её на

айран, либо использовать простоквашу. Весьма богатый вкус у кекса получается. Клюква, замоченная в бренди, придает пикантную кисло-сладко-хмельную нотку, а подрумяненные орешки вносят свой характерный вкусовой акцент.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

0,5 стакана чакки (или 250 мл. айрана/простокваши без добавления воды)

200 мл. холодной кипячёной воды

2 яйца

50 гр. сливочного масла

200 гр. сахара

250 гр. муки

1,5 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

горсть очищенных грецких орехов

горсть сушёной клюквы

1 ст.л. бренди, коньяка или рома

Кекс на чакке с клюквой и орехами

Автор: Мухаббат
20.11.2015 10:39 - Обновлено 24.11.2015 10:24



Кекс на чакке с клюквой и орехами

Автор: Мухаббат
20.11.2015 10:39 - Обновлено 24.11.2015 10:24



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: