Pain d'Epices (9 января 2014)



За рецепт французского пряного кекса спасибо Маше **maria_selyanina** .
Получился очень пряным, вкусным, нежным, слегка влажноватым.
Сегодня ко мне в гости приезжала Оля **agro_al** и учила меня готовить ризотто.

Очень вкусное было ризотто с шафраном по-милански. А я показала, как расписывать пряники. Очень мило пообщались, попили чай со сладостями. Оленька, спасибо тебе огромное за МК, за общение, приятное времяпровождение. Так приятно было с тобой по душам поговорить (не в рабочей обстановке).



Ингредиенты:

135 г молока

2 гвоздички

90 г сливочного масла

80 г сахара

110 г каштанового меда (я взяла обычный)

2 яйца
20 г очень мелко нарубленных апельсиновых цукатов
цедра 1 лимона (я взяла еще цедру апельсина)
20 г цукатов имбиря
30 г мелко нарубленного миндаля (у меня не было)
105 г муки
60 г гречневой муки
соль
3 г соды
2 г молотого имбиря
2 г молотой корицы
2 г смеси специй (я взяла 6 г пряничной смеси, в которой уже была корица, имбирь, кардамон, душистый перец, мускатный орех, гвоздика)
20 г сахара мусковадо

Приготовление:

Молоко вскипятить с гвоздикой, дать настояться 15 минут.
Масло, сахар и мед растопить. Остудить. Добавить яйца.
Всыпать сухие ингредиенты. Перемешать. Добавить цедру, орехи, цукаты. В конце влить теплое молоко. Дать постоять при комнатной температуре 10-15 минут.
Выпекать в разогретой до 160С духовке 40-45 минут. Украсить специями и цукатами.
Дать настояться 24-48 ч. (но это уже не про меня :-))).



Комментарии (33)

t_brenon 9 января 2014 01:50

Ой, Ленчик, и я хочу к себе Олю с ризотто))

eastflower 9 января 2014 01:51

Людочка, зови, Оля такое ризотто готовит потрясающее, еще и все про рис раскажет.

t_brenon 9 января 2014 01:54

еще бы и в Киев она приехала)) Лена, так жаль я пропустила про выпечку конкурс, а могла бы тебя порадовать))) У меня твои посты как-то через раз почему-то показывает в ленте(((

eastflower 9 января 2014 08:00

Ой, как жаль :((. Да, ЖЖ любит глючить.

margeriten26 9 января 2014 02:04

Леночек, аппетитный кусочек. Здорово, когда можно вот так в реале встретиться и пообщаться.

eastflower 9 января 2014 07:59

Леночка, спасибо! Да, мне тоже нравится встречаться вне сети. Особенно, когда еще и чему-то учишься. В реальности человек намного интереснее, чем по ту сторону экрана, больше душевности чувствуется.

margeriten26 9 января 2014 11:53

Права, права на 100%.

aranart 9 января 2014 03:07

Как же это должно быть ароматно)

eastflower 9 января 2014 08:00

Дарик, очень пряный такой, а еще кусочки имбиря такую пикантность придают, когда раскусываешь.

kinda_cook 9 января 2014 03:14

Молодцы, что встретились :) Реальное общение намного лучше :)

eastflower 9 января 2014 08:01

Викуль, ты-то знаешь, как классно реально встречаться. Помню вашу встречу с Элиной и Зоряночкой. Какие вы были счастливые и веселые.

lifetastesgreat 9 января 2014 06:30

Какой красавец! Обязательно его испеку!

eastflower 9 января 2014 08:02

Анют, очень рекомендую. Тебе понравится. Я вчера вечером никак не могла отказаться от того, чтобы еще кусочек съесть.

zykerka_zuki 9 января 2014 11:24

Леночка кекс прекрасен!!! Ты как будто читаешь мои мысли-он у меня следующий в списке!!!!

eastflower 9 января 2014 20:31

Оксаночка, сейчас самое время для него. Потом уже после праздников не будет так хотеться.

zykerka_zuki 10 января 2014 00:06

Ты права, как раз завтра собираюсь делать)))

mozg72 9 января 2014 12:26

...Лена, это всё очень даже по мне:):):) такая душистость - это мАё все:):):)

eastflower 9 января 2014 21:00

Леночек, рада, что угодила тебе. Я тоже такое люблю, но вот в Новый год и Рождество прямо саме для них время, так и хочется все пряное, ароматное.

mozg72 10 января 2014 01:28

...ты права:) не зря же все эти специи называют зимними:):):)

sunpolina 9 января 2014 14:34

Прекрасный и очень душевный кекс вышел!

eastflower 9 января 2014 21:01

Полиночка, спасибо! Я как у Маши увидела, сразу решила сделать. А то через некоторое время уже не так захочется.

liligorina 9 января 2014 16:51

Кекс замечательный! :) Я в этом году профилонила с кексами, штолленами и прочей новогодне-рождственской выпечкой. Пишу на будущий год расписание)))С наступившим Новым годом! :)Edited at 2014-01-09 11:53 am (UTC)

eastflower 9 января 2014 20:32

Лиля, спасибо большое! Зато на следующий год уже будет целый список :-))

flamebelle 9 января 2014 17:19

Чудесный кекс!!!Представляю, какая у вас была душевная встреча… Тоже хочуууууу….

eastflower 9 января 2014 21:01

Оксаночка, спасибо! Я буду очень рада, если тебе удасться выбраться к нам, мы тогда тоже очень душевно посидим и по городу походим.

flamebelle 9 января 2014 21:09

Тем более, что в городе есть, что посмотреть. А с вами есть, что поделать.

mila_kanari 9 января 2014 20:33

Задушевная у вас выдалась встреча, интересная и полезная.Кекс в разрезе очень красив!

eastflower 9 января 2014 20:59

Спасибо большое! Кекс очень понравился, очень рождественский такой.

susan_72 9 января 2014 22:19

Так здорово,когда встречаешься с друзьями из жж в реале… вкусно посидели девочки!

eastflower 9 января 2014 23:13

Это точно, я люблю такие посиделки. А на счет вкусно - то, очень вкусно. Теперь буду делать ризотто для своих.

para_gn0m0v 9 января 2014 23:58

Лена, какой замечательный кекс- цукаты, орешки. Ммммм…

eastflower 10 января 2014 00:00

Оксаночка, рекомендую, очень вкусный. Я побоялась, что вечером его прикончу одна, Оле отдала, но себе 3 кусочка оставила, до утра 1 дожил :-)).

tania_bondarets 10 января 2014 03:07

Хорошо вам, в гости ходите)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

