Кофейно-шоколадный Pain D'Epice

(14 января 2014)



На последок решила опробовать кофейно-шоколадный хлеб от Даши **aranart** . Дашенька, спасибо большое за рецепт. Хотя у меня не было семян аниса, все же

решила сделать, чтобы понять на что же похожа выпечка с финиками. Замочила их на ночь в роме и сегодня с утра приготвоила полпорции от того, что давала Даша.
Мне очень понравился. Это совершенно другой пряный кекс-хлеб, по сравнению с предыдущим. Здесь нет сливочного масла и яиц. Поэтому по структуре он похож на пряник, довольно плотный, но тоже очень ароматный и вкусный. Получился не очень сладким из-за того, что использовала темный сахар, но это мне понравилось даже больше. Финики меня покорили, отдали аромат кексу, да и сами стали такие вкусные.
На этом заканчиваю свой рождественско-новогодний марафон пряной выпечки. Спасибо, друзья, за вкусные рецепты, жаль, не все удалось опробовать. Но ведь в этом году еще будет Новый год, тогда-то оторвусь по полной.
Привожу полный рецепт, но я пекла маленький кекс из половины порции.

Ингредиенты:

1 ст.л. семян аниса
150 г фиников, вымоченных в алкоголе и чае
2 3/4 чашки цельнозерновой муки
3/4 ч. ржаной муки
1/2 ч.л. корицы
1/8 ч.л. соли
1/4 ч.л. мускатного ореха
1/4 ч.л. кардамона
1/4 ч.л. гвоздики
1/4 ч.л. черного перца
1 ч. меда
1 ч. темного сахара Мусковадо
3 ч.л. соды
1/3 ч. молока
2/3 ч. свежесваренного кофе
2 ст.л. какао

Приготовление:

Нагреть мед, сахар, кофе, соду, какао, молоко до растворения сахара. Остудить.
Всыпать муку, соль и специи. Добавить финики и семена аниса.
Убрать на ночь в холодильник (я не убирала, пекла сразу).
Выпекать при 180С 60-65 минут.
Принятного чаепития! Хотя мне этот кекс больше понравился с кофе.

Комментарии (29)

lenkazhestyanka 14 января 2014 15:16

И я на этот кекс заглядываюсь)))

eastflower 14 января 2014 15:29

Леночка, он такой необычный, больше на хлеб похож (ну, в переводе вроде бы пряный хлеб), очень уж плотный. Но мне понравился.

lenkazhestyanka 14 января 2014 16:31

Очень любопытно! И у меня есть все пряности))

eastflower 14 января 2014 16:44

Тогда надо готовить, пока холодно и настроение еще праздничное.

olga_alfirova 14 января 2014 17:33

лен, а почему кофейно?..то что он с кофем хорош и все? или внутрь тоже кофе идет?

eastflower 14 января 2014 17:36

Оленька, исправила - туда кофе идет.

olga_alfirova 14 января 2014 17:49

спасибо Лен! загляденье твой пирожок получился, захотелось прям и ингредиенты доступные :)

eastflower 14 января 2014 19:41

Попробуй, очень вкусный.

aranart 14 января 2014 17:44

Очень рада, что понравился)Да, он действительно скорее хлебно-пряничный, чем кексовый, по текстуре.

eastflower 15 января 2014 00:02

Дарик, спасибо за рецепт. Сама текстура очень понравилась, подруги попробовали и были в восторге.

magdacook 14 января 2014 18:17

мне нравится такая структура, иногда хочется именно тяжелой и "пряничной". Спасибо за рецепт)А финиковую выпечку я полюбила после приготовления английского пудинга))

eastflower 15 января 2014 00:03

Мариночка, вот к пудингу и подхожу. Очень теперь хочу опробовать. Представляю, какой он вкусный. Да, пряничная текстура очень подкупает своей необычностью. Как-то привыкаешь к рыхлому, мягкому кексу, а здесь - что-то новое.

magdacook 15 января 2014 00:10

Лен, пудинг невероятно вкусный, пеки смело, не пожалеешь,я влюбилась в него! а если еще и с карамелью, ммм) пропорции у меня точные)а я себе на очередь этот взяла))

dancedance92 14 января 2014 19:18

Так и хочется слопать пару кусочков!:) а я как раз недавно читала о пользе фиников-какой замечательный продукт, оказывается!:)

eastflower 15 января 2014 00:14

Ксюша, спасибо! В выпечке финики просто потрясающие. Я до этого никогда не пробовала в выпечке, теперь думаю побольше с ним напечь.

dancedance92 15 января 2014 12:00

Я вот тоже не пробовала, как вернусь на Родину, обязательно это сделаю))Я читала что и маффины отличные получаются с финиками:)) не помню правда, где рецептик видела:)

natavera15 14 января 2014 19:40

Лена,какой хороший рецепт,спасибо:-)

eastflower 15 января 2014 00:14

Наташенька, буду рада, если пригодится.

zykerka_zuki 14 января 2014 20:38

Леночка ты все кексиками балуешься!!! я б сама так , да тебе хорошо есть кому пробовать и съедать!!!!

eastflower 15 января 2014 00:15

Оксаночка, решила завершить с пряной выпечкой. Уже хочется чего-нибудь другого. Хотя баночка со специями еще не закончилась :-)). Подругам очень понравился.

zykerka_zuki 16 января 2014 12:55

я тоже с ними еще до конца не могу распрощаться-вроде думаю ну все-финиш,как тут непременно что то в глаза бросается))

tata_cher 14 января 2014 23:48

Ароматнейший! Просто и очень вкусно)

eastflower 15 января 2014 00:16

Танечка, готовится очень быстро (ну, не считая времени в духовке :-0). Такой необычный и запоминающийся.

7chocolat 15 января 2014 12:28

вот и я говорю, шоколадный хлеб - очень интересная вещь...

eastflower 15 января 2014 14:00

Настюш, ты как шокоголик, понимаешь это.

flamebelle 18 января 2014 19:37

Он необыкновенный! Просто сногсшибательный!

eastflower 18 января 2014 19:54

Оксаночка, спасибо большое! Он всем понарвился.

mrs_home 22 января 2014 00:06

Очень интересный рецепт

eastflower 22 января 2014 00:08

По тектуре больше на пряник похож. Надеюсь, опробуешь как-нибудь и скажешь свое впечатление.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast

