Финиковый кекс (23 января 2014)



Решила испечь снова финиковый кекс, но уже по-другому рецепту. По вкусу немного была разочарована после пуддинга - обычный влажный кекс со вкусом фиников. Это я, конечно, привередничаю. Но после насыщенного ароматного

кекса, этот вариант теряется и кажется обычным.
Но, как говорится, на вкус на цвет… Поэтому привожу этот вариант, может, кто захочет сделать.
Если стоит выбор, что печь, то однозначно финиковый пудинг.

Ингредиенты:
25-30 фиников
2 чашки молока
3/4 чашки коричневого сахара (если будете использовать белый, то можно уменьшить до 1/2 чашки)
2 чашки цельнозерновой муки
1 ч.л. разрыхлителя
1 ч.л. ванильного экстракта
1 ст.л. рома
3/4 чашки растительного масла
100 г грецких орехов (порубить)

Приготовление:
Финики замочить в небольшом количестве горячего молока. У меня были уже мягкие, так что я их измельчила бендером в пюре вместе с 1 чашкой (240 мл) молока. Добавить еще 1 ч. молока, ванильного экстракта, щепотку соли, рома и перемешать. Добавить растительное масло. Перемешать. Всыпать муку с разрыхлителем. Перемешать. В конце добавить грецкие орехи, перемешать. Выложить в форму и печь в разогретой до 180С духовке 40-45 минут. Проверить на готовность с помощью деревянной шпажки, должна выходить сухой.
Приятного чаепития!

Комментарии (26)

> **para_gn0m0v** 23 января 2014 18:05
>
> Ленчик, а по-моему, он очень симпатичный, похож на шоколадное суфле. Скажи, а в мультиварке можно такой сделать?

eastflower 23 января 2014 18:35

Оксаночка, спасибо! Он, вкусный. Я еще раз его опробовала. В мультиварке, наверное можно. Надо попробовать. Он идет, как маффины, так что думаю, что можно.

lifetastesgreat 23 января 2014 18:14

текстура очень заманчиво смотрится! лен, а муки только 2 чл?

eastflower 23 января 2014 18:44

Анечка, подправила - 2 чашки. По текстуре он очень хороший, но мне не хватило насыщенности, может, просто вредничаю :-))

dancedance92 23 января 2014 19:35

Боюсь в ленту заходить уже!)) столько вкусностей..Симпатичный кекс, Лен!:))Думаю он не менее вкусный чем предыдущий.. Просто по-своему;))

eastflower 23 января 2014 20:39

Ксюш, ты права. Он хороший и по текстуре и по вкусу. Это просто после того уже хочется более насыщенный вкус.

meriklarissa 23 января 2014 20:39

Финиковая выпечка прошла мимо меня, да и финики как-то не очень люблю. Но увидев рецепт, как говорится "засвербило". Попробую, но все-таки начну с пудинга! Спасибо за рецепты и сравнение.

eastflower 23 января 2014 20:42

Буду рада, если понравится. По структуре этот кекс очень хорош, но лично мне не хватило интенсивного вкуса, может стоить цедру добавить.

wowcook 23 января 2014 21:42

С финиками пекла очень давно, надо бы вспомнить вкус такой выпечки!

eastflower 23 января 2014 22:34

Оля, буду рада, если понравится.

liligorina 23 января 2014 23:34

Финики люблю. Но в выпечке пока не пробовала. Надо будет по случаю попробовать.

eastflower 23 января 2014 23:47

Лиля, буду рада услышать твое мнение.

tata_cher 23 января 2014 23:43

Лен, я тобой восхищаюсь! Когда ты все успеваешь?!)))) Кекс прекрасен) очень форма хороша))

eastflower 23 января 2014 23:53

Танечка, спасибо! Стараюсь до прихода детей быстренько напечь и сфотографировать. У меня день ограничен с 11 до 16.00 могу нормально снимать, а потом темень наступает, а осветителя нет.

julia_lemira 23 января 2014 23:44

И финики страдают уже недели две,и форма такая залежалась, это знак не иначе)))) Как-то с орехами финики у меня нигде не бывали,а кекс манящий)))

eastflower 23 января 2014 23:52

Юль, буду рада, если тебе понравится. По текстуре очень хороший. По вкусу тоже, правда, после пуддинга показался менее насыщенным.

julia_lemira 24 января 2014 00:54

Ну,он младший троюродный брат пудинга,поэтому менее насыщенный)))

zykerka_zuki 24 января 2014 13:26

я делала финиковые маффины так что могу представить какой он вкусный и влажный!!! ммммммм

eastflower 24 января 2014 18:12

Кстати, утром он был вкуснее. Видно, надо дать вылежаться.

flamebelle 24 января 2014 23:47

Леночка, кекс замечательный. На молоке мне выпечка очень нравится. Ароматная и структура очень приятная. Отличный рецепт!

eastflower 25 января 2014 00:48

Оксаночка, спасибо! На следующий день он вкуснее.

tania_bondarets 25 января 2014 02:51

о да! выпечка с финиками! вкуснятина)

eastflower 25 января 2014 12:47

Танечка, это точно. А вот этот кекс хорош на следующий день. Видно, ему нужно выстояться.

tania_bondarets 25 января 2014 14:43

настроиться)

ais20 25 января 2014 15:57

Лена, ну ты и правда разбаловалась со своими шикарными тортами и пудингами. Выглядит кекс очень аппетитно и состав прельщает)

eastflower 25 января 2014 16:16

Аленочка, ты права. Хотя, я к этому кексу была несправедлива. Он на следующий день намного вкуснее.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

