Кекс с сухофруктами (5 марта 2014)

Как увидела этот кекс, сразу захотелось сделать - мне было интересно, что получится. В этом кексе мало муки и нет масла. А получилось невероятно вкусно. Правда, хранить его надо в закрытом виде, уж очень быстро заветривается. К сожалению, детки не оценили, но мы с мужем наслаждались с чашечко кофе.
Рецепт взяла здесь.
Несу кекс к Вике **sanvule** на ФМ "На двоих".



Ингредиенты:

¾ чашки цельнозерновой муки
0.5 ч.л. соли
0.25 ч.л. разрыхлителя
0.25 ч.л. соды (я положила только 1 ч.л. разрыхлителя на основе соды)
¾ чашки коричневого сахара (спокойно можно уменьшить до ½ чашки)
0.5 чашки сухих абрикосов (где-то 100-150 г)
0.5 чашки чернослива (положила 200 г)
0.5 чашки сушеных персиков (у меня не было)
1 чашка фиников (порезать на 4 части) (у меня было 100 г)
3 чашки грецких орехов
3 больших яйца
1 ч.л. ванильного экстракта

Приготовление:

Муку смешать с солью и разрыхлителем. Добавить сухофрукты, орехи. Грецкие орехи я немного поджарила на сковородке (можно в духовке).
Яйца взбить с сахаром до светлого состояния. Добавить ванильный экстракт, перемешать. Вылить в мучную смесь. Перемешать. Выложить в форму для кекса. Выпекать при 150С-160С 1 час. Проверить зубочисткой – должна выходить сухой.



Комментарии (31)

vkusnoe_utro 5 марта 2014 06:53

Просто чудо какое-то! Какой разрез!

eastflower 5 марта 2014 10:49

Людочка, спасибо! Угощайся. Чем-то мне напомнил мазурку по текстуре.

para_gn0m0v 5 марта 2014 09:40

Ой, Лен, я бы оценила! А детям почему не понравился кекс-из-за сухофруктов?

eastflower 5 марта 2014 10:50

Оксаночка, они что-то у меня в последне время не едят их :((. Вот и не понравился. Зато нам больше досталось :-0). Спасибо!

vsetajnoejavnoe 5 марта 2014 09:49

отлично! супер кусочек!

eastflower 5 марта 2014 10:50

Викуль, спасибо! Очень рекомендую, тебе понравится.

innagenne 5 марта 2014 09:59

Ох, какой насыщенный!!!

eastflower 5 марта 2014 10:52

Инночка, он такой :-0)). Но хочется есть и есть. Сочетание, конечно, сухофруктов с орехами просто обалденное.

innagenne 5 марта 2014 12:09

Его не страшно побольше съесть, он ведь почти диетический)) а если сахар уменьшить, то и правда диетический! Но у меня никто такой не будет((((((((я в одиночестве в семье в плане сухофруктов)

eastflower 5 марта 2014 14:10

Да, сахара можно вообще не класть - положить 2 ст.л. меда и будет достаточно - финики, чернослив и курага довольно сладкие. Со всеми этими французскими тортиками оказалось, что отвыкла есть сладкое. Мартин Диез рассказывал, что во Франции есть закон о % содержании сахара в изделиях, он не должен его превышать. А вот американские варианты для меня часто кажутся очень сладкими.

innagenne 5 марта 2014 20:53

Я тоже не могу очень сладкое есть, почти всегда уменьшаю сахар в рецептах. Недавно вот в кексе с клюквой так уменьшила, что дети отказывались есть)))) сказали, что очень кисло) а еще у меня был пунктик по поводу сливочного масла, я его заменяла творожным сыром, и однажды семья отказалась мое творение есть)))))

sanvule 5 марта 2014 11:04

Богатый кекс!!!)

eastflower 5 марта 2014 14:08

Викуль, спасибо! он у меня теперь в любимчиках.

sunpolina 5 марта 2014 11:21

ААААА!!! Это восхитительно!!!

eastflower 5 марта 2014 14:11

Полиночка, спасибо! Рекомендую для поднятия настроения.

i_muminov 5 марта 2014 11:45

Как много сухофруктов!

eastflower 5 марта 2014 14:13

Искандар, спасибо! Когда его ела вспоминала солнечный Узбекистан, так хочется поесть настоящих фруктов - спелых, ароматных, сладких. Чтобы, как в детстве, кусаешь персик - а сок так и течет по рукам и все такое потом липкое :-))).

i_muminov 5 марта 2014 20:19

Елена, как красочно, сочно рассказываешь! Хотя в последнее время у нас в большинстве случаев китайские персики)) Но, виноград и гранат свой))

zykerka_zuki 5 марта 2014 11:48

Леночка кексик прям витаминная бомба сколько сухофруктов тут и яркий такой!!

eastflower 5 марта 2014 14:14

Оксаночка, ты права. Сейчас очень хочется такого. Фрукты у нас уже не те. Дети только мандарины поглощают. Все остальное не нравится. Хотя, вот сухофруты что-то не очень в последнее время. Но ничего, я была довольна, что мне побольше досталось :-0))

zykerka_zuki 5 марта 2014 23:41

да действительно в фрукты кто знает чего напихают,забрызгают! у нас уже клубника появилась я пару раз покупала,ничего так,еще не сезон конечно но… а кекс уж очень понравился,витаминный заряд!

flamebelle 5 марта 2014 17:20

Дети не оценили, потому что это реально взрослый кекс, со сложными вкусами и ароматом. Разрез выглядит просто изумительно!

eastflower 5 марта 2014 18:08

Оксаночка, спасибо! Ага, взрослый. Он мне по вкусу чем-то мазурку напомнил, только та с изюмом и орехами. А детки мои привередами стали :((.

flamebelle 5 марта 2014 18:15

Я бы на их месте точно запривередничала ;-) С такими-то изысками каждый день. Но это не тот случай, когда дети реально "проверяют маму на прочность". Просто к этому вкусу надо прийти. Они еще малыши))

agro_al 5 марта 2014 18:55

Получается, что он весь из сухофруктов и орехов? Мне нравится очень.Да, подрастут, поймут)))

eastflower 5 марта 2014 19:16

Оля, да, получается, что весь такой фруктово-ореховый. То, что сейчас хочется. А за детей я не беспокоюсь, у старшего сейчас период появления вкуса, а у младшего - период обезьяничества. Им и так сладкого достаточно. Если будешь печь, то количество сахара лучше уменьшить.

agro_al 5 марта 2014 19:26

я поняла. Для себя я бы вообще одни сухофрукты оставила, без сахара.

eastflower 5 марта 2014 20:59

Тоже вариант :-0)

liligorina 6 марта 2014 16:42

Забавненько. Надо осмыслить. Правда, у меня сухофрукты не очень любят…

eastflower 6 марта 2014 17:46

Лиля, это да, на любителя. Но те, кто любят - оценят.

sunpolina 17 марта 2014 12:50

Леночка, он получился просто потрясающим! Таким насыщенным, богатым, ярким, красивым - УДИВИТЕЛЬНЫМ! И как мне понравился чернослив в выпечке! Это что-то :))) БЛАГОДАРЮ ;)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

