Кекс с сухофруктами (25 июня 2014)

Захотелось сегодя к чаю сладенького (вчерашний тарт уже утром доели), да, быстренько. Вот и решила испечь кекс, очень простой, но не менее вкусный. Тесто получилось густым, а текстура плотная и сыпучая, но ароматный и вкусный. Думаю, ему надо дозреть за ночь, но кто ж ему это даст :)).

Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".



Ингредиенты:

100г сливочного масла

100 г сахар (я положила 80 г)

соль

2 яйца

250 г муки

1 ч.л. разрыхлителя
2 ст.л. рома
100 г изюма
50 г кураги
50 г чернослива
50 г сушеной клюквы (вообще можно положить инжир, вишню)
1 ч.л. корица
1 ч.л. ванильного экстракта
1 ч.л. имбиря в порошке

Приготовление:
Замочить фрукты в чае или роме.
Взбить сливочное масло с сахаром. Добавить по одному яйца, взбивая каждый раз после добавления. Добавить ванильный экстракт и ром. Перемешать.
Всыпать муку с разрыхлителем и специями, перемешать.
В конце засыпать фрукты (я порезала курагу и чернослив кубиками).
Выложить в форму. Тесто будет густым.
Выпекать первые 10 минут при 190С. А потом уменьшить огонь до 160С и выпекать еще 45-50 минут. Готовность проверить зубочисткой, должна выходить сухой.
Остудить.
Приятного чаепития!

Комментарии (34)

> **manyasha_p** 25 июня 2014 18:56
> Представляю, какай он ароматный!

> **eastflower** 26 июня 2014 09:42
> Мариночка, спасибо! У нас похолодало, он у меня ассоциируется с Рождеством, когда холодно за окном, а дома можно попить горячего чаю.

manyasha_p 26 июня 2014 09:48

У нас лето в начале июня закончилось ((Холодно и дождливо. Из дома выходить не хочется.

irsenas 25 июня 2014 19:50

напоминает рождественские кексы

eastflower 26 июня 2014 09:43

Ирочка, ты права на все 100%, он очень похож на рождественский, по вкусу и структуре. Лето у нас холодное, поэтому имбирь и корица как-то душу согревают.

irsenas 26 июня 2014 09:56

да, лето в этом году не самое тёплое)

flamebelle 25 июня 2014 20:03

Очень богатый кекс! И сразу пахнет праздником!

eastflower 26 июня 2014 10:34

Оксаночка, спасибо! На улице пасмурно, так хочется солнышка.

sago_cuisine 25 июня 2014 20:07

Начинки прям щедро! Люблю я такое:)

eastflower 26 июня 2014 10:34

Светочка, спасибо! Я вот тоже люблю много много начинки.

lifetastesgreat 25 июня 2014 20:10

Обожаю такие кексы! Когда много -много сухофруктов!

eastflower 26 июня 2014 10:35

Анечка, спасибо! Когда его пекла твой рождественский вспоминала.

sunpolina 25 июня 2014 22:19

Да уж, такому точно никто не даст! Красавчик :))

eastflower 26 июня 2014 10:35

Это точно, правда, когда дети его едят, столько крошек :-)).

sunpolina 26 июня 2014 11:10

Нет в мире совершенства :))))

h_ellen 26 июня 2014 01:01

А я вчера мадленки твои делала, очень вкусненько. А, уж, просто как!И кекс аппетитный-не обойду.)))

eastflower 26 июня 2014 09:40

Леночка, спасибо! Мне так приятно, что рецепты живут дальше и радуют :)).Кекс мне напомнил Рождество, у нас похолодало, поэтому захотелось чего-то теплого.

sovenok_ksu 26 июня 2014 01:21

Красавчик! :) А у меня как раз сухофрукты скучают, накупила, а есть что-то и не хочется :))). Думаю, куда бы определить, а у тебя вон какая красота и так кстати ;)!

eastflower 26 июня 2014 09:41

Ксюшенька ,спасибо! У меня та же история: покупала, а теперь свежие пошли, вот и решила их в дело пустить.

vsetajnoejavnoe 26 июня 2014 15:14

идеальный и такой простой! пусть тоже в закладочках будет.

eastflower 26 июня 2014 16:33

Викуль, буду рада, если понравится.

dancedance92 26 июня 2014 18:05

Давно хочется чего-то подобного))

eastflower 26 июня 2014 23:51

Ксюшенька, очень рекомендую, не ждать ведь нам Рождества :))

zuzu38 26 июня 2014 20:24

Сколько начинки!

eastflower 26 июня 2014 23:51

Это мой любимый вариант: мало теста и МНОГО начинки :)). Спасибо!

mrs_home 28 июня 2014 18:42

Лена, я аж чувствую запах)) Красивый очень

h_ellen 29 июня 2014 18:43

Не могу молча съесть этот кекс. :) Отчитываюсь.Сделала сегодня и так здорово получилось! Только цвет у меня гораздо светлее, не знаю почему. Из сухофруктов положила изюма два разных, предварительно промоченных ромом. В тесто ром тоже. Других с/ктов не клала. Без корицы и имбиря обошлась, а в остальном все в точности повторила.Кекс получился такой не мягкий, можно сразу съесть, но все равно я половинку завернула в фольгу до завтра…Если ждать гостей, то очень подходящий кекс. Лена, спасибо!

eastflower 29 июня 2014 19:14

Леночка, спасибо! Мне так приятно, что он тебе понравился. А цвет от муки зависит. Я пользуюсь мукой общего назначения, она не такая белая, но мне нравится, уже привыкла к этой марке. Спасибо тебе за отзыв, очень-очень приятноо.

zykerka_zuki 30 июня 2014 10:09

с сухофруктами всегда вкусно!!!!

home_bread 30 июня 2014 11:25

"Много начинки и мало теста" - это не только вкусно, но и менее калорийно))))) Лена, очень классный рецепт! Спасибо! Я попробую дома сделать такой)))

eastflower 30 июня 2014 19:40

Спасибо большое! Буду рада, если понравится.

olga_ro 2 июля 2014 11:46

Что-то такое домашнее и английское даже)))

eastflower 2 июля 2014 16:30

Мне тоже так показалось. Получился очень вкусным, но по текстуре плотный.

liligorina 9 июля 2014 17:11

Супер кекс! :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast