Яблочный кекс с крустильяном

(8 октября 2014)

Вот и добралась я до яблочной выпечки :)). Лента уже давно пестрит рецептами с яблоками.
Кекс получился очень нежным внутри с хрустящей коричной корочкой.
Единственное, кекс расчитан на маленькую форму 20х9см, у меня была больше, так что получился ниже. Так что, есла форма большая, то увеличивайте ингредиенты в 2 раза (время выпекания тоже увеличится).



Ингредиенты:

100 г муки

1 ч.л. разрыхлителя

25 г молотого миндаля

1 яйца

70 г сахара

50 мл молока

4 ст.л. оливкового масла

соль

2 яблока

Крустильян:

50 г сливочного масла

50 г сахара

1 яйцо

1/4 ч.л. корицы

Приготовление:
Яйцо взбить с сахаром. Добавить молоко и оливковое масло. Всыпать муку, соль, молотый миндаль, разрыхлитель. Перемешать.
В конце добавить яблоки, нарезанные кубиками. Перемешать. Выложить в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой.
Выпекать при 180С 25-30 минут.
Растопить сливочное масло с сахаром. Добавить яйцо, размешать. Добавить корицу, размешать.
Когда кекс готов, вылить на него крустильян. Выпекать при 240С 8 минут.
Остудить, вынуть из формы.
Приятного чаепития!

Комментарии (26)

> **irsenas** 8 октября 2014 07:50
> никогда не делала с крустильяном. надо попробовать)

> **eastflower** 8 октября 2014 08:06
> Ирочка, он такйо хрустящий получается, буду рада, если понравится.

> **zykerka_zuki** 8 октября 2014 09:14
> с этим Крустильяном так интересно получается!!!

> **eastflower** 8 октября 2014 09:17
> Ага, такой хрустящий получается. Я впервые попробовала - мне очень понравился. и не сыпется, как в случае штрейзеля :))

> **merily9** 8 октября 2014 09:16
> Интересный какой, надо бы попробовать его.

eastflower 8 октября 2014 09:18

Спасибо! Здесь такой контраст текстур получается. Буду рада, если понравится.

aranart 8 октября 2014 09:44

Какая ко-о-орочка!

vsetajnoejavnoe 8 октября 2014 09:50

крустильян. надо запомнить слово.Ленчик, а в ваше с Аней сообщество готовишь что-нибудь? я вчера с благодарностью вспоминала про заварное тесто, что же будет следующее… :)

eastflower 8 октября 2014 09:53

Викуль, спасибо! В сообщество выложу скоро слоеное тесто. Как раз вчера отсняла инвертное слоеное. Хорошо, что напомнила. Мне так приятно, что тебе пригодились посты. Всегда радуюсь, когда вижу, что со мной учатся люди и у них все получается.

vsetajnoejavnoe 8 октября 2014 10:05

я знаю, как это важно и приятно, всегда стараюсь говорить, тем более что правда.посмотрим про слоёное.

sunpolina 8 октября 2014 11:42

Чудесный кекс и крустильян - такое слово классное :)))

eastflower 8 октября 2014 23:31

Полиночка, спасибо! Очень быстрый вариант к чаю. Я только-только добралась до яблочной выпечки :((

sunpolina 9 октября 2014 10:51

Лучше поздно, чем никогда ;) Зато какие были тортики ;))))

electrolyte_14 8 октября 2014 15:27

Утащила рецептик.Спасибо.

eastflower 8 октября 2014 23:30

Буду рада, если пригодится.

halynatykhoruk 8 октября 2014 22:35

Лен,аромат твоего кексика долетет до моего дома,прям ощущаю этот пряный запаз.маленький красавец!жаль что на эти выходные уже запланировала впечку,не то испекла бы твоего малыша.

eastflower 8 октября 2014 23:30

Галенька, рада, что понравился. Он осенний такой, так что еще будет время его испечь. Я, как всегда, пропустила все флешмобы :((

halynatykhoruk 8 октября 2014 23:34

у нас круглый год сезон,так что приготовлю,раньше или позже,но приготовлю.

cream_of_tartar 14 октября 2014 19:03

Елена, очень понравился ваш кексик. Хочу приготовить. Вот только вопрос, какие яблоки предпочесть? Кислые или сладкие, мягкие -разварюшки или твердые? Дайте, пожалуйста, свою рекомендацию.

eastflower 14 октября 2014 20:37

Буду рада, если рецепт пригодится.А выбор яблок зависит от вас: если хотите кислинку - то используйте кисло-сладкие. Если хотите более целые кусочки, тогда лучше потверже брать сорта. Мягкие, конечно, могут в пюре превратиться. Вообще в выпечке чаще твердые используют.

cream_of_tartar 15 октября 2014 16:08

А вот и мой кексик!

eastflower 15 октября 2014 19:22

Красавец!!! А по вкусу понравился?

cream_of_tartar 15 октября 2014 19:55

Очень! Такой нежный! Только вот корочка не такая хрустящая (хрустящая, но не очень) Может, ее под гриль надо было? В любом случае, спасибо за рецепт. Очень кстати пришелся!Edited at 2014-10-15 03:57 pm (UTC)

eastflower 15 октября 2014 19:58

Все зависит от духовки, может быть гриль здесь был кстати, я просто им не пользуюсь, поэтому не писала.

sovenok_ksu 15 октября 2014 02:45

Очень интересный рецепт, утащила, надо попробовать :)! Очень вкусно, наверное :), ммм... это я уже мечтательно так рассуждаю :))).

eastflower 15 октября 2014 19:21

Буду рада, если понравится :). Я уже вся в предвкушении что-нибудь испечь. А то сейчас только смотрю, но учусь.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast