Мандариновые кексы (18 ноября 2014)

Увидела эти кексы в ленте Instagram, хорошо, был ссылка, где можно найти рецепт. Рецепт брала здесь. Очень яркие, ароматные и нежные. Всем понравились, кого угощала.
Несу к Маше **orange_dahlia** на ее ФМ "Хурма и мандарины".



Ингредиенты:

225 г сливочного масла

225 г сахара

4 яйца

225 г муки

2 ч.л. разрыхлителя

соль

1 ч.л. ванильного экстракта

40 г коричневого сахара

4 мандарина

Приготовление:

Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром до светлого состояния.

По одному ввести яйца, взбить. Добавить ванильный экстракт, взбить.
Всыпать муку, разрыхлитель и соль. Перемешать.
На дно формы посыпать немного коричневого сахара (1ч.л.). Мандарины очистить, нарезать на круги 7-8 мм, уложить на дно формы, сверху уложить тесто.
Выпекать в разогретой до 180С духовке 20-30 минут.
Вынуть, дать немного остыть и перевернуть.
Приятного чаепития!

Комментарии (41)

> **lily_rocha** 18 ноября 2014 14:49
> Ах какие красавцы!!!

> **eastflower** 18 ноября 2014 16:09
> Юленька, спасибо! Они мне так понравились, что я сразу их сделала, как рецепт нашла.

> **liligorina** 18 ноября 2014 14:58
> Замечательные!

> **eastflower** 18 ноября 2014 16:10
> Лиленька, спасибо! Мне очень понравилось тесто, нежное, нежное.

> **sunpolina** 18 ноября 2014 15:10
> Такие солнечные!! Чудо :)

> **eastflower** 18 ноября 2014 16:10
> Полиночка, спасибо!

> **merily9** 18 ноября 2014 15:36
> Какие интересные кексики получились. Идея с мандаринами замечательная.

eastflower 18 ноября 2014 16:11

Она меня так зацепила, как фотку увидела. Хорошо, была ссылка, вот сразу и сделала. Тем более, сейчас пошел уже сезон мандаринов. Деткам так понравились. Младший бы, дай ему волю, все мандаринки поотковыривал бы :))

natapovarenok 18 ноября 2014 16:08

Как солнышко! :)

eastflower 18 ноября 2014 16:09

Наташенька, спасибо! Как раз по нашей, питерской, погоде :))

natapovarenok 18 ноября 2014 16:10

У нас аналогично - мрачно. Но пока не очень холодно, -1.

eastflower 18 ноября 2014 16:12

Я сейчас в Германии, так здесь осень чувствуется, но светло, листья желтые, правда, сегодня дождь :(. А у нас уже зимой пахнет, хоть и тепло было.

natapovarenok 18 ноября 2014 17:39

Ты там на отдыхе?

eastflower 18 ноября 2014 18:06

Ага, муж математикой занимается в институте, а я своими делами, которые все откладывала, высыпаюсь, брожу. В общем, дали мне недельку отдыха :))

natapovarenok 19 ноября 2014 14:40

Здорово! :)

irsenas 18 ноября 2014 17:34

необычные)

eastflower 18 ноября 2014 18:05

Спасибо!

i_muminov 18 ноября 2014 18:25

Елена, как необычно и вкусно!

eastflower 18 ноября 2014 19:33

Искандар, спасибо! Для меня тоже были необычными, вот и решила сделать, у нас сейчас завезли абхазские мандарины. Дети их только так поедают, пришлось 4 шт припрятать :))

imungu 18 ноября 2014 19:07

Как они мне нравятся!

eastflower 18 ноября 2014 19:34

Ирочка, как я рада, что тебе понравились, сейчас самое время такой выпечки. У нас еще и солнца мало, вот и решила дома устроить небольшой цветовой праздник.

imungu 18 ноября 2014 20:05

Да, без солнышка очень плохо ((

olikerns 18 ноября 2014 19:57

Солнышки просто!)

orange_dahlia 19 ноября 2014 00:03

ой, как мне нравятся они с виду)))) красота и необычно))

eastflower 19 ноября 2014 00:34

Спасибо! Я вот загорелась, помня о твоем ФМ.

orange_dahlia 19 ноября 2014 00:43

как я вовремя)))

para_gn0m0v 19 ноября 2014 00:11

Очень симпатичные и с сюрпризом)

eastflower 19 ноября 2014 00:34

Спасибо, Оксаночка, они мне сразу понравились. А так как делать их быстро, то решила не откладывать.

tania_bondarets 19 ноября 2014 02:12

АААА, я их тоже испекла) класс) прямо синхронно)

eastflower 19 ноября 2014 02:27

Ох, классно! Здорово!

tania_bondarets 19 ноября 2014 02:33

вкусные)

eastflower 19 ноября 2014 02:34

Это точно :))

suntoriya 19 ноября 2014 02:50

Лена, они такие аппетитные)))Утащила к себе)

eastflower 21 ноября 2014 14:39

Викуль, рада, что понравились :))

galiya_cook 19 ноября 2014 15:02

Как Солнышки!

eastflower 21 ноября 2014 14:34

Галиюшка, спасибо! Они так понравились, что решила не откладывать :)

agro_al 19 ноября 2014 21:28

очень оригинальная подача, не встречала такой

eastflower 21 ноября 2014 14:39

Оленька, спасибо! Мне идея понравилась, поэтому сразу приготовила, тем более их готовить быстро.

a_zhitenskaya 21 ноября 2014 15:12

Ого, какие симпампулечки! Так и хочется откусить:)

eastflower 21 ноября 2014 16:05

Настюш, спасибо!

julie208 29 ноября 2014 13:54

Обожаю подобные оригинальные идейки!)) Супер, надо будет попробовать. Сохраню себе)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

