Пряничный хлеб с яблоками от Ирины Чадейки (30 ноября 2014)

Мне пришла для ознакомления новая книга Ирины Чадейки издательства "Манн, Иванов и Фербер". Книга просто потрясающая. Очень качественная печать, глянцевые страницы, хочется листать и листать. Фотографии заставляют бежать и готовить.
Вот и приготовила я пряничный хлеб с яблоками.
Если Лиля **liligorina** примет, то несу его на ее ФМ "Шарики, ролики и линеечки".





Ингредиенты:

300 г меда

100 мл молока

200 г пшеничной муки

50 г овсяной муки

50 г молотого миндаля или фундука

1 пакетик (10г) разрыхлителя

1 яйцо

3 яблока (я положила 2)

горсть клюквы (у меня вяленая)

щепотка соли

1 ч.л. корицы
1/3 ч.л. молотого имбиря
4 коробочки карадамона
душистый перец на кончике ножа
4 бутона гвоздики
щепотка мускатного ореха
цедра одного лимона (я положила мандарина)

от себя добавила глазурь:
1 белок
сахарная пудра
лимонный сок

Приготовление:
Мед с молоком нагреть до растворения меда, добавить молотые специи и яйцо, перемешать.
Отдельно смешать муку, овсяную муку, фундучную муку, разрыхлитель, соль.
Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками, добавить клюкву.
В медовую смесь добавить сухие ингредиенты. Перемешать. Вмешать яблоки и клюкву.
Выложить в форму.
Выпекать в разогретой до 180С (у меня температура меньше) 1 час. Проверить шпажкой. Вынуть, дать остыть.

Смешать белок с сахарной пудрой до густого состояния. Выложить в кондитерский мешок с насадкой 3мм, сделать узор. Дать застыть глазури.
Приятного чаепития!



Комментарии (49)

lily_rocha 30 ноября 2014 02:44

Красивый очень и как красиво уркашен!тоже люблю книги И.Чадеевой, у меня есть пару, надеюсь где-то в конкурсе и новую выиграю, если нет придётся купить:)

eastflower 2 декабря 2014 13:23

Спасибо! Ира - молодец, мне нравится, как она относится к своему делу, а главное - готовит из тех ингредиентов, которые есть в магазинах всегда.

irsenas 30 ноября 2014 10:56

красавец!

eastflower 3 декабря 2014 00:17

Ирочка, спасибо!

aranart 30 ноября 2014 12:39

Такой красивый!

eastflower 3 декабря 2014 00:17

Дарик, спасибо!

anya_gal 30 ноября 2014 12:45

Лен, красиво-то как! Роял айсинг очень украшает! Спасибо за идею! И конечно, за рецепт спасибо. Обязательно попробую.

eastflower 3 декабря 2014 00:18

Анечка, спасибо! Идея Иры Чадейки, в другой книги у нее был похожий хлеб, но без яблок. Решила повторить. Действительно, айсинг украшает, тем более, сейчас такое время, что получилось под новогоднюю тематику.

sunpolina 30 ноября 2014 14:51

Какой хороший :)

eastflower 3 декабря 2014 00:19

Полиночка. спасибо!

vsetajnoejavnoe 30 ноября 2014 16:03

красиво расписала кекс, по-зимнему уже выглядит)

eastflower 3 декабря 2014 00:20

Викуль, спасибо! Уже Новый год на носу, хочется уже такого всякого :)), пора уже игрушки привозить и елку, мы все на дачу свезли.

manyakotic 30 ноября 2014 18:15

Я тоже на него глаз положила, очень красиво ты украсила :)

eastflower 3 декабря 2014 00:21

Мариночка, спасибо! Очень медовый получился - такой зимний вариант со специями. Почему-то перед Рождеством и Новым годом так хочется всех этих пряностей.

lenkazhestyanka 30 ноября 2014 20:45

Как же красиво, сказочный хлебец получился :)

eastflower 3 декабря 2014 00:21

Леночка, спасибо! Я так рада, что понравился.

liligorina 30 ноября 2014 23:11

Какой красавец!!! А украшение аккуратное - выше всяких похвал! :)

eastflower 3 декабря 2014 00:22

Лиля, спасибо! Это тренировка перед росписью пряников. Насмотрелась в инстаграме, хочу, хочу.

tania_bondarets 30 ноября 2014 23:35

красиво украсила)

eastflower 3 декабря 2014 00:22

Танечка, спасибо!

i_muminov 1 декабря 2014 01:09

Елена, с Днем Рождения! Процветания и семейного благополучия!

eastflower 3 декабря 2014 00:22

Искандар, спасибо! Мне так приятно, твои теплые слова согревают и дают силы идти вперед.

natavera15 1 декабря 2014 01:28

Лена, очень красивый хлеб)

eastflower 3 декабря 2014 00:22

Наташенька, спасибо!

kinda_cook 1 декабря 2014 01:55

Лена, как же красиво! Узор очень украшает хлеб

eastflower 3 декабря 2014 00:23

Вика, спасибо большое! Уже новогодней сказки хочется, узоры на стекле.

orange_dahlia 1 декабря 2014 02:07

Красавец)))

eastflower 3 декабря 2014 00:23

Машенька, спасибо!

arigos 1 декабря 2014 07:49

Леночка, с днём рождения тебя!Радости, счастья, здоровья, новых творческих идей и достижений!

eastflower 2 декабря 2014 13:18

Спасибо большое! Мне так приятно :)

7chocolat 1 декабря 2014 11:43

Лена, с Днем рождения!

eastflower 3 декабря 2014 00:24

Настенька, спасибо большое!!!

geka_luka 1 декабря 2014 11:51

С Днем Рождения!!! Рецепты Ирины тоже очень люблю :)

eastflower 3 декабря 2014 00:24

Спасибо за поздравления!

tomasi 1 декабря 2014 13:40

Много плюшек в День рожденья,кексов, тортиков, печенья!Пряничные человечкиТащат пряники сердечком.Радость радугой закружит,шелком ласковым завьюжит.Обнимают и целуют,Лук и стрелы презентуют.С Днём рожденья поздравляю!Счастья много тонн желаю.Пусть сбудутся Твои месты!Лена!Как чудесна Ты!Твоя Томаси

eastflower 2 декабря 2014 13:22

Татьяна, спасибо! Растрогала до слез :), чудесные поздравления, спасибо!

1 декабря 2014 14:09

Леночка, с Днем Рождения!!!! Успехов на кулинарном поприще, вдохновения и новых фото! Хлебушек украшен будто зимним узором на стекле, очень в тему, как раз первый день зимы настал!!!!

eastflower 3 декабря 2014 00:24

Спасибо!!!

para_gn0m0v 1 декабря 2014 15:42

Лена, какая красота! Как в сказке - а этот хлеб только по праздникам есть! А повод для праздника тоже нашелся - День рождение такого замечательного человека, с чем я тебя и поздравляю. Пусть в твоей жизни будут только приятные моменты и была полная уверенность, что ты идешь правильной дорогой.

eastflower 3 декабря 2014 00:25

Оксаночка, спасибо большое! Хлебушек зимний, такой медовый-медовый.

eastflower 2 декабря 2014 13:19

Спасибо!

magdacook 1 декабря 2014 16:58

С днем рождения Лена! счастья!

eastflower 2 декабря 2014 13:19

Мариночка, спасибо большое!

natapovarenok 1 декабря 2014 19:21

Красивый-красивый!

eastflower 2 декабря 2014 13:19

Наташенька, спасибо!

flamebelle 1 декабря 2014 19:23

Леночка, с таким украшением хлеб стал уже праздничным!!!С Днем рождения тебя, наш дорогой Восточный Цветок! Здоровья, счастья, любви, удачи и неиссякаемой энергии вкупе с вдохновением!!!

eastflower 2 декабря 2014 13:20

Оксаночка, спасибо, дорогая! Как же я рада, что сначала форум, потом и ЖЖ нас свел вместе. Люблю тебя, крепко обнимаю.

anngol 1 декабря 2014 19:42

С Днем Рождения!!!Всех благ вам)))

eastflower 3 декабря 2014 00:19

Спасибо большое за такие теплые слова.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

