Pain d'epices с патокой (17 декабря 2014)

Еще один кекс опробован. С патокой получается влажным, тающим во рту и с насыщенным карамельным вкусом.
Если патоки нет, то смело можете заменить на мед, текстура будет другой, но вкусно будет также.
Несу Марине **magdacook** на конкурс "Зимние блюда".
Несу Оле **olikerns** на ее ФМ "Сладкий, сладкий Новый год! - 2014"
Несу Вике **kinda_cook** на конкурс "Идеальный кекс".





Ингредиенты:

225 г молока

95 г коричневого сахара

80 г меда

145 г патоки (мелассы)

1 г разрыхлителя

225 г муки

3 г пряничных специй

15 г соды

50 г апельсиновых и лимонных цукатов (можно положить сухофрукты)

1 г соли

12 г бадьяна (у меня он входит в пряничные специи)
140 г сливочного масла

Нагреть молоко, коричневый сахар, сливочное масло, мед и патоку со специями, сахар должен раствориться. Снять с огня, остудить.
Смешать соду, соль, специи и муку. Всыпать в жидкие ингредиенты, размешать, добавить нарезанные кубиками цукаты, перемешать.
Выложить в смазанную маслом и присыпленную мукой форму (я простилаю пергаментом) тесто.
Выпекать в разогретой до 175С 60 минут. Проверить зубочисткой. Кекс будет очень нежным.

Комментарии (34)

> **lily_rocha** 17 декабря 2014 19:12
> Очень насыщенный кекс, даже по фотографии чувствуется)

> **eastflower** 17 декабря 2014 19:51
> Юленька, спасибо! Мне очень понравился как по текстуре, так и по вкусу. А готовится очень быстро.

> **irsenas** 17 декабря 2014 20:34
> красавец!

> **eastflower** 17 декабря 2014 21:25
> Ирочка, спасибо!

> **agro_al** 17 декабря 2014 21:27
> ты когда к нам заедешь? и это не намек на вкусняшку)))

eastflower 17 декабря 2014 22:15

Оля, привет! Пока не знаю, на этой недели конференция. На следующей - надо подарки напечь и разукрасить, еще у детей праздник в садик. Еще работа основная тоже просит поинтенсивнее поработать, как всегда, в конце года аврал.

agro_al 18 декабря 2014 00:02

Может тогда в начале года?

eastflower 18 декабря 2014 00:32

Давай, я подарки сделаю мужу и уже тогда прикину, может, числа 25-26 получится вырваться.

eastflower 17 декабря 2014 22:18

Оля, если будешь поблизости, заходи, всегда рада друзьям :)

lanochka08 17 декабря 2014 21:31

Ого какой!!! Это он внутри прям такой влажный получается? Интересно..А если с медом тоже такой будет?

eastflower 17 декабря 2014 22:16

Светочка, это от патоки такой, в медом не будет таким влажным.

lanochka08 17 декабря 2014 22:21

ясно

jd_ganna 17 декабря 2014 22:04

Боже, Лена, какие у тебя кексы! Загляденье!

eastflower 17 декабря 2014 22:17

Жанночка, спасибо! Я в этом году хочу опробовать побольше, очень уж нравятся.

magdacook 17 декабря 2014 23:44

можно же вместо патоки использовать кукурузный сироп еще, думаю, жаль цвет тогда не будет таким насыщенным)

eastflower 18 декабря 2014 00:31

О! Точно, можно. А цвет можно какао подкрасить :))

magdacook 18 декабря 2014 00:42

я тоже об этом подумала))

natavera15 18 декабря 2014 00:01

шикарный)

eastflower 18 декабря 2014 00:32

Наташенька, спасибо!

liligorina 18 декабря 2014 01:54

Божественный кекс! :)

eastflower 18 декабря 2014 02:06

Лиля, спасибо! Очень вкусный получился, старшему очень понравился, просил еще испечь.

liligorina 18 декабря 2014 02:34

О как! Надо мне взять его на заметку.))

filifera 18 декабря 2014 02:55

Интересно, я одна читаю рецепт, а остальные только картинки смотрят?:))) Лена, и хде у нас мука?:)))))

eastflower 18 декабря 2014 11:58

Ленчик, золото ты мое, спасибо за внимательное прочтение. ДОбавила, как же без нее :)).

i_muminov 18 декабря 2014 04:02

Какой замечательный кекс, сочный и вкусный!!!

eastflower 18 декабря 2014 19:30

Искандар, спасибо! Для любителей влажной выпечки :))

lifetastesgreat 18 декабря 2014 05:51

о точно мой кекс! какая шикарная текстура! забираю!

eastflower 18 декабря 2014 19:30

Анечка, очень рада, что понравился.

sunpolina 18 декабря 2014 14:15

Какой классный!!

eastflower 18 декабря 2014 19:30

Полиночка, спасибо!

aranart 18 декабря 2014 21:04

Какой чудесный кекс)

eastflower 18 декабря 2014 21:43

Дарик, спасибо! Очень понравился, такой зимний согревающий вариант.

olikerns 19 декабря 2014 12:34

Потрясающий!)

> **eastflower** 19 декабря 2014 12:37
>
> Оленька, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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