Рождественский кекс (6 января 2015)

Хотелось мне кекса с большим количеством сухофруктов. Рецепт взяла у Ирины Чадейки из книги " Пироговедение для наччинающих", любезно предоставленной для ознакомления издательством МИФ.
Очень вкусный кекс, ароматы сухофруктов, замоченных в роме обалденные, сама мякоть мне очень понравилась - нежная такая и много-много сухофруктов.



Ингредиенты:
200 г сливочного малса
175 г коричневого сахара
4 яйца
200 г муки
450 г сухофурктов (я положила 500 г уже замоченных в роме сухофруктов)
50 г ароматного алкоголя (рома, хереса, мускатного вина)
30 г молотого миндаля

Приготовление6
Сухофрукты сложить в банку с крышкой и залить алкоголем. Оставить на несколько дней.
Сухофрукты без жидкости (если она есть) выложить в миску, присыпать муокй,

хорошо перемешать, чтобы сухофрукты покрылись мукой.
Взбить масло с сахаром до посветления, добавить по одному яйца, взбивая каждый раз до кремообразного состояния.
Всыпать молотый миндаль и размешать. ДОбавить муку, вылжить сухофрукты, перемешать до однородности. Выложить тесто в форму. Выпекать при 150С около 2-х часов. Остудить, вынуть из формы.
Завернуть в пленку и оставить в холодильнике приблизительно на месяц. Я держала 2 дня.
Верх можно покрыть белковой глазурью.
Приятного чаепития!

Комментарии (11)

tania_bondarets 6 января 2015 02:46

у тебя прямо такой выбор разных кексов!

eastflower 6 января 2015 19:56

Танечка, спасибо! Что к Рождеству и Новому году потянуло, еще парочка в запасе есть, а потом уже что-нибудь другое буду выкладывать :))

tania_bondarets 7 января 2015 01:13

так это же самое их время!

irsenas 6 января 2015 09:59

красавец!

eastflower 6 января 2015 19:56

Ирочка, спасибо!

lifetastesgreat 6 января 2015 15:21

Леночка, он прекрасен!!!!

eastflower 6 января 2015 19:57

Анечка, спасибо! Это так вкусно, когда много сухофруктов :)). Сделала твой с мелассой и сухофруктами, ух, и насыщенный же получился. Спасибо за рецепт.

liligorina 8 января 2015 04:00

Лен, ты прям волшебница по кексам! :))

eastflower 8 января 2015 21:12

Лиля, спасибо!

sunpolina 11 января 2015 16:21

потрясающий!

eastflower 11 января 2015 16:47

Спасибо! Рада ,что понравился, он мне тоже очень понравился.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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