Кекс с розмарином и оливковым маслом (19 марта 2015)

Этот кекс для любителей влажной выпечки. Кекс получился очень ароматным, но довольно сытным. Хоть я и люблю другую текстуру, но такие кексы тоже ем с не меньшим удовольствием.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

80 г оливкового масла (нерафинированного)

185 мл йогурта

2 яйца

0.5 ч.л. ванильного экстракта

1 веточка розмарина

155 г муки

142 г сахара

¼ ч.л. соды

0.5 ч.л. разрыхлителя

Щепотка мускатного ореха

Приготовление:
Листья розмарина нарезать.
Смешать в миске сухие ингредиенты: муку, соду, разрыхлитель и мускатный орех.
В другой миске смешать венчиком масло, йогурт, яйца, сахар, ванильный экстракт.
Всыпать сухие ингредиенты, добавить листья розмарина. Быстро перемешать.
Вылить в форму для кекса.
Выпекать в разогретой до 170С духовке 50-60 минут.

Сверху покрыла лимонной глазурью: сахарная пудра+ лимонный сок (делала на глаз).

А еще отдала вот такой торт "**Малина и шоколад**"



И был еще "**Миндаль-абрикос**"



Приятного чаепития!

Комментарии (36)

> **svitanok_ua** 18 марта 2015 23:37
>
> Мммммм… розмарин и оливковое масло - идеальное сочетание!!!

eastflower 18 марта 2015 23:39

Спасибо! Мне понравилось. Я у Маши Селяниной пробовала на МК бисквит мадлен на оливковом масле - очень понравился.

paprika_andlife 19 марта 2015 00:35

Лаванда на фото вызывает совсем другие ассоциации: не розмариновые :) Подскажите, пожалуйста, Вы использовали свежий розмарин?

eastflower 19 марта 2015 08:47

Да, согласна, я последнюю веточку в кекс засунула, а когда фотографировала, то кекс был очень уж пустой :))

lily_rocha 19 марта 2015 01:14

Такой нежный получился)

eastflower 19 марта 2015 08:47

Юленька, спасибо!

halynatykhoruk 19 марта 2015 03:02

обомлела от розового торта!красота еще та-волшебный!а я вот именно влажные кексы люблю.кстати,я очень часто пеку на ол.масле,оно у нас всегда под рукой.очень нравится аромат от него. Edited at 2015-03-18 11:04 pm (UTC)

eastflower 19 марта 2015 08:49

Галенька, спасибо! Да, этот кекс на любителя. Мне очень нравится тоже на оливковом масле. У вас-то много этого масла. Пробовала магдалены с оливковым маслом - очень нежные.

halynatykhoruk 19 марта 2015 19:49

Лен,а почему на любителя,из-за розмарина?

eastflower 19 марта 2015 20:33

Галюш, у меня подруга не любит запах оливкового масла.

halynatykhoruk 19 марта 2015 20:34

из-за масла оказывается…а для меня хуже запах розмарина,а масло оливковое обожаю

eastflower 19 марта 2015 20:52

Эх, понимаю :))

sunpolina 19 марта 2015 11:14

Прекрасно!

eastflower 19 марта 2015 17:05

Полиночка, спасибо!

sago_cuisine 19 марта 2015 11:37

Ароматный кекс!

eastflower 19 марта 2015 17:06

Светочка, спасибо! Получился хорошим, я люблю и розмарин и оливковое масло. Мне кажется масло дает воздушность.

sago_cuisine 19 марта 2015 20:42

я вот пока не смогла понять, что даёт именно растительное масло.

aranart 19 марта 2015 11:59

Кекс замечательный!

eastflower 19 марта 2015 17:06

Дарик, спасибо!

manyakotic 19 марта 2015 12:33

Очень люблю розмарин в выпечке, так что уверена кекс замечательный, а торты просто ах :)

eastflower 19 марта 2015 17:07

Мариночка, спасибо! Я вот тоже распробовала розмарин в выпечке, очень вкусно получается.

electrolyte_14 19 марта 2015 16:34

Надо будет состряпать с розмарином, заманчиво.А тортики "аховые", как и всегда!

eastflower 19 марта 2015 17:05

Спасибо большое! Кекс хороший, буду рада, если понравится.

tania_bondarets 19 марта 2015 23:54

Какая ты молодец!

eastflower 20 марта 2015 12:31

Танюшка, спасибо! Вот почему пропадаю :))

i_muminov 20 марта 2015 00:12

Елена, какие вкусности и декор чудесный. Кекс с розмарином уже звучит интересно!

eastflower 20 марта 2015 12:32

Искандар, спасибо! С розмарином очень интересно. А в Ташкенте сейчас можно найти розмарин или не продают?Когда я была маленькой я даже не видела, чтобы на базаре продавали его, только в Санкт-Петербурге познакомилась с ним.

i_muminov 20 марта 2015 20:21

Елена, раньше когда был "Демир" турецкий супермаркет продавали сушеный розмарин и тимьян, золотистый, молотый кумин. Сейчас только продают свежий розмарин, но тимьяна не видел. Благодаря посольствам Японии и Южной Кореи в Ташкенте за последние 15 лет появились новые сорта овощей. В частности - дайкон, каботя, пекинская листовая или корейская капуста. Ныне на некоторых базарах - продают иногда и корневой сельдерей, пастернак, спаржу. Но артишоков еще ни видал как и корня фенхеля. Продают жаренный кунжут правда только в южнокорейских минимаркетах. В местных суперах он не очень свежий. Edited at 2015-03-20 04:22 pm (UTC)

eastflower 20 марта 2015 20:46

Искандар, спасибо! Ассортимент увеличился, радует. Все-таки хорошо, когда можно пробовать новые вкусы. Артишоки я ела у друзей в Германии, у нас их не легко найти, да, и не хочется. Вот что хочу, так это Юсуповские помидоры. По ним скучаю очень-очень. А еще персики такие, чтобы медом были, кусаешь, а сок по руке течет :)). В общем, по Ташкентским овощам и фруктам с дерева и грядки очень скучаю.

i_muminov 20 марта 2015 20:50

Артишок хорош тем что регенерирует клетки печени. Еще говорят вкусные корни цикория, но пока у нас не видел. У нас их еще называют "Бычье сердце". Персики только с того года появились на рынках, а так в основном были все китайские. У нас фрукты почти все на экспорт в Казахстан и РФ уходили.

eastflower 20 марта 2015 21:04

У нас продают узбекские фрукты, но, к сожалению, все-таки не такие, как с дерева :)

i_muminov 21 марта 2015 00:46

Жалко, конечно, с дерева они вкусней, однозначно!))

annet_bakery 20 марта 2015 01:13

Великолепный кекс! Мне такие очень нравятся! А еще очень понравился торт Малина-шоколад.

eastflower 20 марта 2015 12:31

Спасибо большое! Я вот теперь тоже к розмарину не равнодушна. А торт готовила на заказ замечательной девушке, очень уж хотелось ей сделать приятное.

natapovarenok 20 марта 2015 14:37

Лена, кекс и торты прекрасны!

eastflower 20 марта 2015 15:01

Наташенька, спасибо большое!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

