Кекс с фундучным пралине (7 мая 2017)

Давно я не появлялась. Прошу прощения. Сейчас у нас светлее и есть возможность снимать, а то в темноте без освещения было очень тяжело, и не всегда удавалось приготовить до того момента, когда можно снять.

Увидела рецепт этого кекса и решила приготовить. Пралине можно заменить на любую ореховую пасту, котороая у вас есть, если нет, то можно добавить цедру, любые специии (корица, мускатный орех, бобы тонка, кардамон) и ваш кекс заиграет по-новому.

Кекс получается чуть влажноватым, рассыпчатым и ароматным.



Ингредиенты:

150 г сливочного масла

140 г коричневого сахара (можно увеличить для тех, кто любит послаще)

2 крупных яйца

45 г молока

2 ст.л. фундучного пралине

180 г муки

4 г разрыхлителя

35 г миндальной муки

Приготовление:

Молоко с пралине немного нагреть (если будете использовать специи или цедру, то нагреть с молоком и дать постоять).

В миксере взбить мягкое масло с сахаром. Добавить постепенно яйца, взбить. Ввести молоко с пралине, размешать.

Добавить муку, разрыхлитель и миндальную муку, размешать лопаткой.

Выложить в форму для кекса.

Выпекать при 160-170С 45-60 минут в зависимости от вашей духовке.

Проверить шпажкой - она должна выходить сухой.

Я смазала нейтральной глазурью, можно смазать нагретым с небольшим количеством воды абрикосовым конфитюром или посыпать сахарной пудрой.

Приятного чаепития!

Комментарии (9)

> **Ольга** 7 мая 2017 16:17
>
> Лена, день добрый! А без миндальной муки можно?.. К примеру, увеличив общее кол-во обычной муки? Или миндальная в рецепте принципиальна?

> 7 мая 2017 16:41
>
> Оля, здравствуйте! Можно и без миндальной муки, чуть плотноватее будет кекс. Здесь мука выступает как разрыхлитель - мякиш такой крошащийся получается. Но можно спокойно и без нее.

> **Юлия** 18 мая 2017 05:51
>
> Елена, доброе время суток! Подскажите, пожалуйста, можно ли чем-то заменить пралине???

29 мая 2017 06:13

Юля, здравствуйте! Если нет пралине, но хотите ореховый вкус, можно взять пасту Нутелла.

Юлия 4 июня 2017 13:34

Елена, а если арахисовую пасту???

5 июня 2017 06:18

тоже можно :)) Здесь можно любую ореховую пасту, какую хотите.

Наталья 18 февраля 2020 10:45

Елена, добрый день. Пекла по вашему рецепту. Как будто все получилось. Но…. Кекс получился вкусный , но суховатый. Возможно я перебрала с мукой. А может быть есть другие причины ? И как сделать кекс более влажным ?

Наталья 18 февраля 2020 10:45

Елена, добрый день. Пекла по вашему рецепту. Как будто все получилось. Но…. Кекс получился вкусный , но суховатый. Возможно я перебрала с мукой. А может быть есть другие причины ? И как сделать кекс более влажным ?

Наталья 18 февраля 2020 10:45

Елена, добрый день. Пекла по вашему рецепту. Как будто все получилось. Но…. Кекс получился вкусный , но суховатый. Возможно я перебрала с мукой. А может быть есть другие причины ? И как сделать кекс более влажным ?

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

