Кекс с сухофруктами (19 января 2019)

Зима, снег, морозец! В такую погоду хочется горячего чая или кофе. Ну, и конечно, что-то вкусное, ароматное к этой чашечке. У меня остались сухофрукты замоченные в роме. Выпечка больше подходит для взрослых, но именно ее хочется в зимнее время. Пусть, Новый год уже позади, обычно все стараются печь к Рождеству или Новому году эти кексы, а я люблю насладиться просто зимой таким плотненьким, но ароматным и сдобренным сухфруктами и орехами кексом. Пробую разные рецепты. В этом раз нашла рецепт в блоге здесь.

Замес довольно простой, время уходит на выпечку большого кекса, но в это время можно заняться своими делами и нагулять аппетит :)



Ингредиенты на диаметр формы 20см:

500 г предварительно замоченных в роме сухофруктов (если нет 500 г, можно меньше)

140 г грецких орехов

170 г сливочного масла

75 г коричневого сахара

190 г муки

4 яйца

1/ 8 ч.л. соды

1/4 ч.л. разрыхлителя

1 ч.л. специй для пряников, можно по вкусу добавить ваши любимые (корица, кардамон, черный перец, мускатный орех и т.д)

Приготовление:

Смешать все сухие ингредиенты: муку, соду, разрыхлитель, специи.

Мягкое масло взбить с коричневым сахаром до пышного состояния. По одному ввести яйца (комнатной температуры), каждый раз хорошо взбивая после добавления. Получится хорошая эмульсия из яиц, масла с сахаром. Всыпать сухие ингредиенты, смешать до однородного состояния. Добавить орехи и сухофрукты с ромом. Перемешать.

Выложить в форму (если используете метллическую, то промажьте ее сливочным маслом и обсыпьте мукой, либо проложите пергаментом дно и бока). Выпекать в разогретой духовке при 150-160С примерно 1 час 20 минут. Готовность проверьте шпажкой, она должна выходить сухой. Время может меняться в зависимости от вашей духовки. Если верх начинает чрезмерно золотиться, то можно убавить огонь до 140С и накрыть верх фольгой.

В оригинале сухофрукты отжимают и оставшимся ромом пропитывают теплый кекс. Я же просто добавила всю смесь в тесто и запекла. Аромат останется, алкоголь уйдет. Если хотите почувствовать алкоголь, то пропитайте теплый кекс 70 г рома.

Верх посыпать сахарной пудрой. Кекс может храниться в прохладном темном месте до 1 месяца в пропитанном алькоголем виде.

Приятного чаепития!





Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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