Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Лавандовый кекс

2 сентября 2013 11:39 · https://open-cook.ru/recipes/lavandovyj-keks



Если у вас есть сушеные цветы лаванды или свежие(это почти сказка в России), то такой вот лавандовый кекс станет прекрасным дополнением к чашечке ароматного чая осенним вечером. Или снежным днем. Или весной, когда природа только-только просыпается. Обладает легким привкусом и ароматом лимона и лаванды, не слишком сладкий и влажный.

Так как в нашей стране блюда с лавандой не распространены, рецепты с ней я искала на зарубежных сайтах.
Конкретно этот рецепт был взят здесь

Для кекса нужно:
используемый стакан объемом 240 мл

- 1,5 стакана муки
- 1 стакана сахара
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 1/2 ч.л. соли
- 2 яйца
- 1/2 стакана молока
- 1/2 стакана растительного масла
- 2,5 ч.л. лимонной цедры
- 2 ч.л. сушеных цветов лаванды

Для глазури:

- 1/2 стакана сахара
- 5 ст.л. лимонного сока
- 1 ч.л. лимонной цедры
- 1 ч.л. лаванды

Смешиваем в миске муку, сахар, разрыхлитель и соль.



В другой миске взбиваем яйца с молоком, маслом, цедрой и лавандой.



Соединяем обе смеси, все хорошенько перемешиваем и выливаем в форму для кексов. Отправляем в духовку, разогретую до 175 градусов, на 50-55 минут. Начать проверять готовность деревянной палочкой можно после 40 минут приготовления.



В готовом кексе делаем много-много проколов деревянной палочкой. **Из формы не вынимаем!**

Теперь займемся глазурью.
К сожалению, я не успела сделать фотографии глазури.

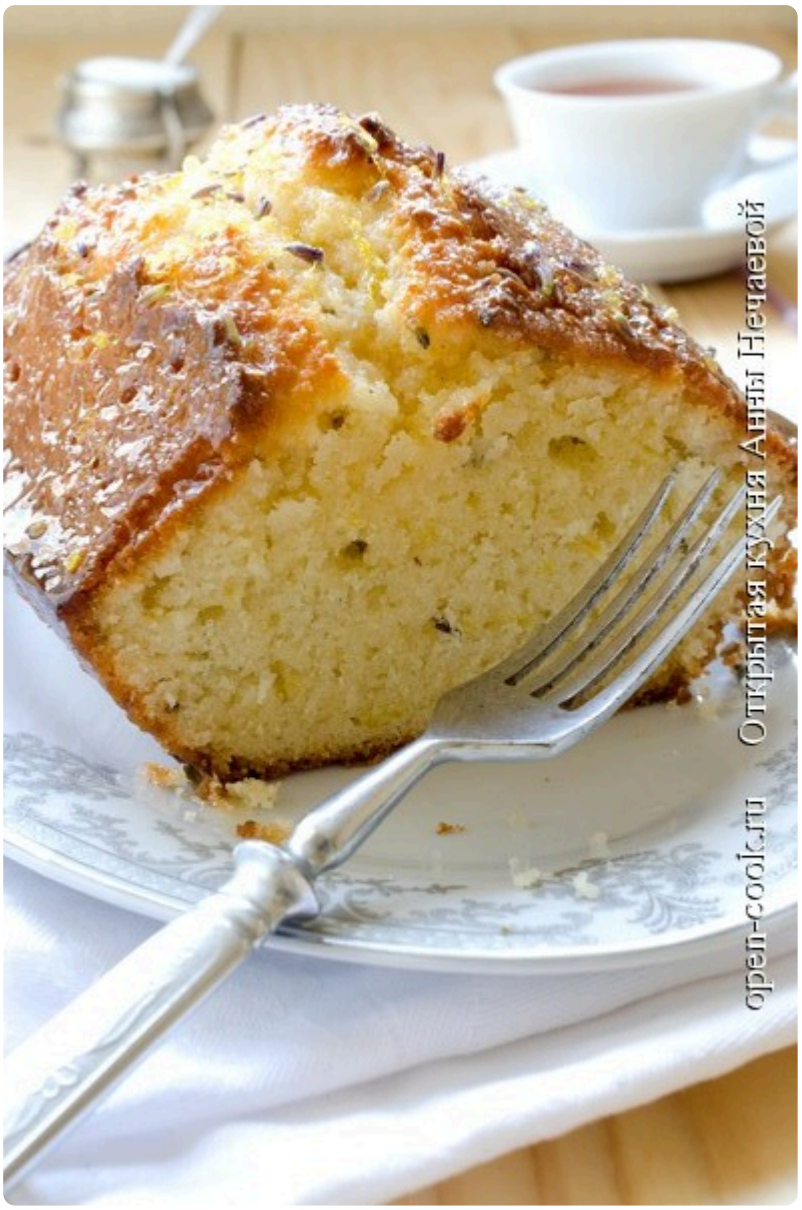
В сотейнике смешиваем лимонный сок и сахар, ставим на медленный огонь до расплавления сахара и доводим до кипения. Как закипит, снимаем с плиты. Получится такой приятный сироп сахарный.

Половиной получившегося сиропа заливаем кекс, прямо в форме. Оставляем его на 15 минут, только после истечении этого срока вынимаем кекс из формы.

В оставшуюся половину добавляем цедру и лаванду, нагреваем на медленном огне до кипения. Даем кипеть 2 минуты (сироп должен немного загустеть), снимаем с огня, ждем 15 секунд и заливаем кекс.



Он получается красивым, глянцевым и липким от сиропа. А еще он влажный и рассыпчатый.



Указанного в рецепте количества лаванды достаточно, чтобы кекс приобрел приятный аромат и привкус. Если переборщить, то можно получить вкус мыла.



Вот этот кекс мне очень понравился, его можно и в сухомятку кушать, такой он вкусный. Но еще приятнее он становиться, если подавать его с шариком мороженного или кнелью из взбитых сливок (как на фото), именно последний вариант очень нравится Илье Николаевичу.



Приятного аппетита!

