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

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

Французский миндальный кекс

https://open-cook.ru/recipes/frantsuzskij-mindalnyj-keks

Комментарии: 32

Светлана # 12:57 12.01.2014

Здравствуйте! Скажите, пожалуйста, а без разрыхрыхрителя можно обойтись? Не смогла нигде найти (((

Анна Нечаева # 16:09 12.01.2014

Светлана, разрыхлитель можно сделать самой дома, он состоит из соды, лимонной кислоты и муки/крахмала в пропорции 5:3:12, т.е. на 20 гр разрыхлителя нужно взять 5 граммов соды, 3 грамма лимонной кислоты и 12 граммов муки или крахмала.

Дарья # 15:07 28.02.2014

Здравствуйте! Скажите пожалуйста, можно ли выпекать такой кекс в силиконовой форме или обязательно в металлической?

Анна Нечаева # 07:27 1.03.2014

Дарья, я не пробовала готовить его в силиконовой, но, думаю, что можно.

Мария # 06:46 13.03.2014

Анна, может быть, ошибочка закралась? Кекс довольно объемный, а всего 40 г муки...

Анна Нечаева # 09:25 13.03.2014

Мария, никакой ошибки, именно 40 гр пшеничной муки и 90 гр молотого миндаля/миндальной муки дают такую нежную текстуру

> **Рита** # 06:44 25.06.2019
>
> Вы не ошиблись? 90гр.миндаля и 40гр.муки у вас в рецепте. Муку рисовую пробовали использовать?
>
> >  **Анна Нечаева** # 07:31 25.06.2019
> >
> > Да, недописала, исправила. Рисовую не пробовала, не было в этом потребности. А вы?

Гость # 13:16 22.07.2014

К сожалению, не получился кекс, и, хотя я все делала по рецепту, следуя Вашим инструкциям, в итоге я испекла большой жирный пончик. Не знаю, в чем проблема, но она явно есть =((

Анна Нечаева # 14:06 22.07.2014

Гость, вы масло хорошее брали? использовали миндальную муку или сами мололи миндаль? Этот кекс я готовлю достаточно часто и люблю его за крайнюю простоту и неприхотливость. Чтобы выяснить, что именно пошло у вас не так, распишите детальнее как готовили, пожалуйста. Вы рецепт использовали без отклонений? продукты взвесили четко?

Кристина # 05:42 12.09.2015

Ну не знаю,у меня все шикарно получилось! Очень вкусно! Спасибо за рецепт.

Ирина # 13:27 23.05.2017

Спасибо большое. Кекс получился просто изумительный! Воздушный, влажный, в меру сладкий. Я пекла в маленьких формочкам для капкейков.

Юлия # 18:17 11.10.2017

Кекс божественный!

Оля # 15:53 23.11.2017

Очень вкусный

Татьяна # 03:32 25.12.2017

Спасибо за рецепт. Отлично получился! У меня газовая духовка, нагрев только снизу, при выпечке не накрывала фольгой. Ещё добавила тёртую лимонную цедру. Кекс прекрасен и теплым и утром холодным с чашечкой кофе. Ещё раз спасибо!

Ольга # 16:47 17.02.2018

Аня, большое Спасибо! Кекс просто изумительный и наипростейший в приготовлении. Именно то что мне и нужно в современной занятой жизни. Теперь это у меня палочка - выручалочка когда нужно срочно приготовить десерт или просто себя побаловать.
Я добавила цедру апельсина и в следующий раз положу чуть меньше сахара, для меня очень сладко.
Удачи!

Олга # 10:44 9.07.2018

Кексик супер!!

Вероника # 13:32 12.07.2018

Очень вкусный кекс получается
Спасибо за рецепт

Светлана # 19:25 12.09.2018

Самые вкусные в мире кексы.Спасибо за рецепт!

Алина # 08:03 27.11.2018

А масла сколько надо?
Напишите пожалуйста!

> **Анна Нечаева** # 08:47 27.11.2018
>
> Так в рецепте же все указано.
> А если для смазывания, то даже не знаю, такие вещи никто не измеряет. Чайную ложку растительного можете размазать, может уйдет гр 15 сливочного

Гость # 18:51 10.12.2018

Если взвешивать все по рецепту, то в итоге тесто получается очень жидкое-я добавляла еще грамм 30 муки

Ольга # 17:31 20.01.2019

Кексик супер

Таня # 12:12 6.03.2019

Кекс вкусный,нежный, но очень сладкий.

Наталья # 07:41 29.06.2019

Скажите, пожалуйста, а в мультиварке можно? А если я сама в блендере измельчу миндаль, может не получится воздушным?

> **Анна Нечаева** # 07:46 29.06.2019
>
> Насчет мультиварки не знаю, не пробовала. Если измельчите в блендере, то тоже должно получится хорошо, но если будет не очень мелко, то будет интереснее

Светлана # 12:37 30.12.2020

Подскажите пожалуйста, кокосовое масло вместо сливочного можно использовать?

> **Анна Нечаева** # 17:53 30.12.2020
>
> Нет, сливочное масло на кокосовое заменять нельзя

Гость # 21:03 7.04.2021

Ужас получился! На вкус-масло!! Только продукты испортила!

Валерия # 10:34 13.06.2021

Очень вкусный кекс!

Ольга # 09:48 12.12.2021

Восхитительный кекс получился!! Спасибо за рецепт

Olga # 12:55 19.08.2022

Кекс божественный