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

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

Мини кексы с инжиром и апельсином

1 августа 2014 18:18 · https://open-cook.ru/recipes/mini-keksy-s-inzhirom-i-apelsinom



Эти милые мини кексы больше похожи на пирожные. Отчасти это так, потому что сами кексы рассыпчатые и очень нежные с неповторимым вкусом инжира, который как бриллиант внутри кекса, а медово-апельсиновый сироп приятно дополняет всю эту красоту.

Готовятся они крайне просто и легко, а если их присыпать пудрой и перевязать красивой ленточкой, то получится потрясающее угощение!

На 4 мини кекса (4 формочки рамейкина):

- 60 гр сахара

- 85 гр сливочного масла комнатной температуры
- 1 большое яйцо
- 1 ч.л. апельсиновой цедры
- 1 ч.л. ванильного экстракта или 1/4 пакетика ванильного сахара
- 95 гр муки
- 2 ст.л. молотого миндаля или миндальной муки
- 1/3 ч.л. соли
- 1/3 ч.л. разрыхлителя
- 2 инжира

Для сиропа:

- 0,5 ст.л. апельсинового сока
- 1 ст.л. меда

Приготовить цедру.



В миске смешать муку, молотый миндаль, соль и разрыхлитель.



Взбить масло с сахаром и ванильным сахаром в течении минут 4-5.



Вбить яйцо и хорошо взбить. Добавить мучную смесь и снова взбить до получения однородной массы.



Формы смазать маслом и выложить в них тесто на 2/3.



Инжир вымыть, одну штуку разрезать на 4 дольки, а вторую вдоль на 4 плоских ломтика. В каждую форму утопить в тесто по одной дольке.



Сверху на тесто выложить по плоскому ломтику инжира.



Отправить формы в духовку, разогретую до 200 градусов, на 16-18 минут. На готовность проверить зубочисткой или деревянной шпажкой, если сухая, значит, готово.



Для сиропа смешать жидкий мед и апельсиновый сок. У меня мед уже не жидкий, поэтому пришлось немного растопить его на водяной бане.



Готовым кексам дать остыть минут 10 и смазать их сиропом. Кексы очень хорошо его впитывают, поэтому наносить его нужно равномерно на все.



Провести ножом вдоль стенок формочек и аккуратно вынуть их на тарелки.



Присыпать кексы сахарной пудрой.



А еще можно взять ленточки и перевязать кексы, тогда они станут очень милыми и праздничными. Такие кексы приятно дарить родным и друзьям. В зависимости от цвета ленты они могут стать чудесным сладким сюрпризом как для женщины, так и для мужчины.



Приятного аппетита!



Рецепт этих чудных малышек я нашла ЗДЕСЬ

Комментарии: 2

Евгения # 12:39 9.09.2014

Прекрасный рецепт! Очень вкусно и интересно! Сегодня буду готовить уже второй раз)

> **Анна Нечаева** # 15:02 9.09.2014
>
> Спасибо! Рада, что он вам понравился)