# Горіховий кекс

**Цей кекс стане улюбленим родинним десертом на кожен день.**

**Пісочний, крихкий, високий і дуже простий в приготуванні!**

## ГОРІХОВИЙ КЕКС – ВИПІЧКА З ЦІКАВОЮ СТРУКТУРОЮ. У НЬОМУ ПОЄДНАНІ МАСЛЯНИЙ РОЗСИПЧАСТИЙ БІСКВІТ ТА ХРУСТКІ ГОРІХИ З ПРИСМАКОМ КОРИЦІ. ТАКИЙ КЕКС ПІДІЙДЕ І ДО ЩОДЕННОГО ЧАЮВАННЯ ТА РАНКОВОЇ ЗАПАШНОЇ КАВИ, І ДО СВЯТКОВОГО СТОЛУ. НАТУРАЛЬНИЙ, ПРИГОТОВАНИЙ З ЛЮБОВ'Ю, СМАКУВАТИМЕ КОЖНОМУ. НАЙБІЛЬШ ДО ВПОДОБИ ЛАСУНАМ ТА ЛЮБИТЕЛЯМ ГОРІХІВ.

**Також горіховий кекс гарно виглядатиме у формочках для мафинів чи для капкейків, що особливо є цікавим для дітей. Кексики можна прикрашати разом з дітками або за своїм смаком.**

**На фото – подвійна пропорція складників.**

---

- 300 г м'якого маргарину чи вершкового масла
- 250 г цукру
- 5 крапель ванільної есенції
- 2 дрібки меленої кориці
- 6 яєць
- 180 г борошна
- 4 чайні ложки розпушувача для випічки (рівно з краями ложки, без верху)
- 400 г дрібно потертих горіхів фундуку чи волоських

**Для шоколадної глазурі:**

- 200 гр молочного шоколаду
- 2 чайні ложки олії
- 50 гр чорного шоколаду

**Для цукрової, білої глазурі:**

- 200 гр цукру-пудру
- 4 столові ложки лимонного соку
- 20 гр розтопленого вершкового масла

Нагріти духовку 180 С. Приготувати прямокутну форму для кексу, змастити жиром і притрусити борошном або встелити пергаментним папером.

Горіхи перетерти у кухонному комбайні на тертці з малими отворами чи у спеціальній тертці для горіхів.

У міксері збити маргарин чи масло до м’якої та однорідної консистенції. Поступово додати цукор, ванілін, корицю і збивати до світлого кольору. Розбити й додавати по одному яйцю, продовжувати збивати з інтервалом часу в 30 секунд.

Просіяти борошно й порошок до печива, змішати з потертими горіхами та поступово додавати в масляну масу, продовжуючи збивати на малій швидкості. Викласти тісто для кексу в приготовлену форму. Поставити у нагріту духовку та випікати 50-60 хв.

> *Є важливим випікати кекс при не дуже високій температурі (180С), щоб тісто поступово прогрівалося та випікалося. При високій температурі тісто одразу запікається зверху, тоді прогрівається середина, тріскає і витікає, або ж оцінивши візуально, що уже випечений, Ви отримаєте сирий усередині.*

Кекс залишити в духовці на 10 хв, тоді вийняти із духовки, перевернути на решітку та вийняти кекс із форми.

**Для приготування шоколадної глазурі:** приготувати дві каструлі для водяної бані та поставити нагріватися. Подрібнити молочний шоколад та

покласти з олією в каструлю. Розтопити, при цьому увесь час помішувати. Подрібнити чорний шоколад та додати до молочного, перемішати та одразу зняти з плити й помішувати, щоб цілковито розпустився. Полити шоколадною глазур'ю кекс рівномірно, навколо за допомогою леза ножа чи кухонного пензля.

**Для приготування білої, цукрової глазурі:** потрібно покласти цукор-пудру в середню миску та перемішати зі соком лимона, додати розтоплене тепле масло та ще раз перемішати. Полити кекс коли він ще на пів гарячий, щоб глазур топилася і легко стікала на боки, та щоб не зовсім гарячий, бо тоді стече уся.

**Варіант:** щоб приготувати шоколадно-горіховий кекс, необхідно додати в тісто 300 г потертих горіхів і 100 г дрібно посіченого шоколаду.