

Журавлино – горіховий кекс

Пухкий та ароматний кекс смакуватиме на щодень до чаю, а при потребі може стати вишуканим десертом для несподіваних гостей.

Журавлина – унікальна ягода, яку в народі називають «північним виноградом» і «ягодою здоров'я». Батьківщиною журавлини є Північна Америка. У Західну Європу та Україну журавлина потрапила з Нової Англії. Її бочками навантажували на кораблі, які поверталися до Європи.

Це чи не єдина ягода, яка зберігається у свіжому вигляді від урожаю до урожаю та ще й без втрат вітамінів та інших цілющих речовин.

Ще в XVI столітті цілющі властивості журавлини використовували індіанці. Мореплавці багатьох країн брали ягоди в далекі морські подорожі як ліки проти цинги та інших захворювань. В роки громадянської війни Півночі та Півдня Америки, генерал Грант наказав ввести сік журавлини до армійського раціону як напій, що зміцнює здоров'я, поліпшує самопочуття.

За змістом корисних речовин журавлина обганяє багато ягід. Журавлина – це насамперед джерело вітамінів С і РР, які в холодну та сиру пору року допомагають нашому організму боротися з інфекціями й застудами. Найбільш популярні рецепти з журавлини – це варення, сік, кисіль, компот, морс, а також журавлину використовують в начинку для пирогів та готують із нею різноманітні кекси.

Пропоную Вашій увазі один надзвичайно корисний, запашний та смачний журавлино-горіховий кекс який займе гідне місце на Вашому столі.

-
- 300 г борошна
 - 1,5 чайної ложки розпушувача для випічки
 - 1 чайна ложка кориці
 - 0,5 чайної ложки соди для випічки
 - 300 г цукру
 - 250 мл апельсинового соку
 - 60 мл олії

- 2 яйця
- 350 г свіжої журавлини
- 130 г січених волоських горіхів
- 1 столова ложка потертої апельсинової шкірки

Нагріти духовку до 200 С.

Змастити 4 малих форми для кексу або одну велику, злегка посипати борошном. Також можна використовувати форми для “мафінів” чи для “капкейків”, наповнюючи їх тістом трішки більше як половина формочки.

Змішати борошно, порошок до печива, корицю і соду у великій мисці.

Поєднати цукор, апельсиновий сік, олію і яйця у другій мисці та добре розмішати.

Рідкі інгредієнти додати до миски із сипучими інгредієнтами, докладно вимішуючи. Тоді додати журавлину, горіхи й цедру апельсина, ще раз усе добре вимішати. Вилити суміш у приготовану форму чи малі формочки.

Випікати при температурі 180 – 200 С протягом 50 хв. Або ж до тих пір, допоки провівривши зубочисткою, вона залишиться чистою і сухою. Якщо зашвидко зарум'яниться верх, прикрити його фольгою. У маленьких формочках пектиметься швидше – 20-30 хв.

Вийнявши кекс із духовки, охолоджувати його 10 хв, тоді, обвівши навколо ножом, перевернути на решітку. Зняти форму та залишити кекс до цілковитого охолодження.

Порційні кекси можна подати з англійським соусом, для прикраси використати рідкий джем із червоної смородини.

На фото подвоєна пропорція продуктів.













