



Кокосові кекси

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Час	30 хв
готування	
шт.	8
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

посипані кеш'ю

Кекси

масло для змащення

100 г масла, розм'якшеного

50 г цукрової пудри

2 яйця

90 г кокосових пластівців

80 г борошна пшеничного
вищого ґатунку

1 ч. л. розпушувача

1 щіпка солі

½ ч. л. м'якоті ванілі

Сироп

100 г цукру

200 мл води

3 лайма, терта цедра

4 ст. л. соку лайма

Посипка з кеш'ю

50 г масла або маргарину

50 г цукрової пудри





150 г мусу з кеш'ю
1 дрібка м'якоти ванілі
2 ст. л. бурякового соку

Прикрашення

декілька їстівних квітів

Кекси

Змастіть формочки для мафінів.

Змішуйте масло з цукровою пудрою в мисці вінчиком до отримання світлої маси. Поступово додавайте яйця і продовжуйте перемішувати до отримання однорідної маси. Додайте решту інгредієнтів включно з ваніллю і ретельно перемішайте.

Викладіть тісто в форму для мафінів. Готуйте у режимі готування на парі на перфорованому деку з нержавіючої сталі за температури 100 °C впродовж 30 хвилин.

Сироп

Викладіть усі інгредієнти на сковороду, доведіть до кипіння і тушкуйте на повільному вогні впродовж 5 хвилин.

Посипка з кеш'ю

Змішуйте масло з цукровою пудрою в мисці вінчиком до отримання світлої маси. Додайте решту інгредієнтів і перемішайте.

Прикрашення

Змочіть мафіни в формі теплим сиропом, вийміть їх і залиште охолонути.

Викладіть топінг на мафіни і прикрасьте їстівними квітами.

Етапи приготування

Готування на парі 100 °C протягом 30 хв

Поради

За бажанням масло кеш'ю можна приготувати власноруч: обсмажте кеш'ю на сковороді або в духовці, залиште охолонути та дрібно розімніть.





Акcesуари

Силіконова чи металічна форма для мафінів з 8 заглибленнями
Перфороване деко з нержавіючої сталі

Додаткова інформація

Складено 26.01.2022

