

Постный кекс с черносливом на кофе

Никто не должен быть в семье обделён. В первую очередь сладким. Поэтому для бабушки мы приготовили замечательный постный кекс с черносливом.



Очень вкусно. Очень кофейно. Бабушке прада всего лишь один кусочек достался. И завтра я не буду вставать с утра на весы (((

#пища #кекс #постное #чернослив #кофе

Постный кекс с черносливом на кофе. Ингредиенты:

Кофе натуральный – 200 миллилитров

Чернослив (без косточек) – 200 граммов

Имбирь молотый – 1 чайная ложка

Сахар коричневый – 70 граммов
Мука пшеничная – 170 граммов
Мука миндальная – 30 граммов
Масло растительное – 4 столовые ложки
Сода – 1 чайная ложка
Уксус – 1 чайная ложка
Корица – 1 чайная ложка
Соль – 1 щепотка
Ванильный сахар – 1 чайная ложка



Постный кекс с черносливом на кофе. Приготовление:

Чернослив измельчить на кусочки, размером с крупный изюм.

Сварить натуральный кофе. Влить горячий кофе в сахар и размешать до растворения.

Добавить растительное масло без запаха.

Всыпать муку пшеничную.

Добавить корицу, имбирь, ваниль, соль. Всё перемешать.

Соду погасить яблочным уксусом и влить в тесто.

Положить чернослив. Тщательно всё перемешать.

Выложить тесто в форму.

Выпекать около получаса в духовке, разогретой до 180 градусов по Цельсию.

Рецепт найден [здесь](#).



Овсяное печенье (постное). Хорошая погода гонит людей на речку. И слава Б-гу. Поменьше проводите времени в Интернете, друзья. И хороший рецепт “на перекус” с собой.

Пирог с грибами и тофу. Постный. Тимьян и тофу. Божественный аромат и изумительное сочетание вкусов. Пирог с грибами и тофу два дня выручал меня в обед на этой неделе. Очень ароматный и сытный пирожок. Естественно свежий вкуснее, чем разогретый, но и после микроволновки вполне съедобный.

Постные гречневые оладьи. Аромат гречневой каши. Сам вкус

гречи. Ни с чем не сравнить и не перепутать. Так было в моей жизни пока Принцесса не приготовила постные гречневые оладьи. Тот самый аромат, тот самый вкус. И не надо мчаться мыть тарелку пока шелушинки гречки “не пристыли”.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.