

Ден 18: Шведски канелено-кифличков кейк

Новини | Спорт и здраве | на 18.12.2023 14:00 | от Стела Джелепова

Защо говорим за това?



Шведските канелени кифлички са известни по цял свят и всеки ги обича. Сега обаче ще ти предложим рецепта за коледен кейк, който съдържа същите съставки като канелените кифлички, но е много, много по-лесен за приготвяне. И страшно вкусен.

Ще ти трябват:

(Ще забележиш, че повечето продукти се мерят в милилитри, а не в грамове. Всъщност така е по-лесно, защото няма да ти трябва кантар, а само мерителна купичка.)

- 150 г масло
- 3 яйца
- 200 мл захар
- 2 ч. л. ванилова захар
- 4 ч. л. канела
- 2 ч. л. млян кардамом
- 2 щипки сол
- 200 мл брашно

1. В малка тенджерка разтопи маслото. Когато се стопи около половината, може да я вдигнеш от котлона.
2. Вземи кръгла тава (около 22 см в диаметър). Намажи я с масло и я поръси с брашно, за да не залепне сладкишът.
3. Към разтопеното масло прибави яйцата, захарта, ванилията, канелата, кардамома, солта и брашното. Разбъркай добре. Може да използваш миксер, но става и с лъжица, стига да бъркаш здравата.
4. Изсипи сместа в намастената тава. Ако имаш перлена захар, може да поръсиш малко отгоре за украса.
5. Печи на 175 градуса около 15 минути. Този род шведски сладкиши трябва да бъдат леко лепкави в средата. Ако печеш дълго време, кейкът ще стане по-сух, но сигурно пак ще е вкусен.

Поднеси сладкиша напълно изстинал и евентуално с топка сметана или ванилов сладолед.

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/3564-den-15-shvedski-kanelenokiflichkov-keyk

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

