

Домашние рецепты хорошего настроения



КОВРИЖКА ПОСТНАЯ

Продолжаем серию постной выпечки. Такая коврижка поможет разнообразить постное меню. По вкусу она ничуть не уступает другим сладостям. Аромат корицы соблазнит даже самого искушенного сладкоежку, а курага и орехи дополняют вкус. Эту выпечку можно готовить не только в период поста.

Ингредиенты: 1/2 ст. растительного масла, 2 ст. муки, 1 ст. крепкого чая, 1/2 ч.л. корицы, 2 ст.л. ванильного сахара, 1/4 ст. сахара, 20 гр. грецких орехов, 100 гр. кураги, 1/2 ч.л. соды, 1 ст.л. уксуса, щепотка соли. 1 стакан - 250 мл. Данное количество продуктов рассчитано на 4-6 порций.

ШАГ 1.
Курагу нарезать кусочками.



ШАГ 2.
Орехи измельчить в блендере или мелко нарезать.



ШАГ 3.
Смешать холодный чай, растительное масло, сахар, ванильный сахар, корицу и соль.



ШАГ 4.
Добавить соду, гашеную уксусом, курагу и орехи.



ШАГ 5.
Добавить муку, перемешать. Тесто получается консистенции густой сметаны.



ШАГ 6.
Вылить тесто в смазанную растительным маслом форму. Выпекать 40-50 минут при температуре 180-200 градусов. Готовность проверить спичкой: если спичка сухая - коврижка готова. При подаче можно посыпать сахарной пудрой.



Совет: Коврижку можно разрезать вдоль и промазать вареньем.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !