

22 сентября

Грушево-клюквенные кексы Бильбо Бэггинса

22 сентября хоббиты Бильбо и Фродо Бэггинсы отмечают свои дни рождения. Родились они в один день, но с разницей в несколько лет. В честь такого события поклонники сказочного мира Толкина решили учредить День хоббита, который и отмечают уже с 1978 года.

День хоббита отмечают на природе, поэтому мы предлагаем вам испечь осенние грушево-клюквенные кексы Бильбо Бэггинса, которые так вкусно съесть на пикнике, налив из термоса чашечку ароматного чая и уютно укрывшись теплым пледом.



Кадр из фильма «Хоббит: Нежданное путешествие»

Потребуется:

- 3 яйца;
- белого йогурт без добавок или 10% сметана — 150 г;
- растопленное масло — 100 г;
- сахарная пудра — 130 г;
- разрыхлитель — 20 г;
- молотая корица — 5 г;
- тертый мускатный орех — 3 г;

- мука — 300 г;
- сушеная клюква — 50 г;
- спелые груши — 200 г.



Фото: по лицензии PxHere

Приготовление:

1. Клюкву залейте кипятком на 10 минут, груши почистите и нарежьте кубиками, удалив семечки.
2. Хорошо перемешайте сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель, сахарную пудру (оставьте 1 ч л для посыпки), корицу, мускатный орех.
3. Взбейте миксером яйца, топленое масло, сметану. Аккуратно добавьте сухую смесь и замесите тесто.
4. С клюквы слейте воду, обсушите ягоды на полотенце. Добавьте груши и клюкву в тесто, перемешайте.
5. Выложите тесто в формочки. Выпекайте в разогретой до 180 градусов духовке около 20 минут.

Приятного аппетита!



Олеся Тимофеева

Специально для Журнала Calend.ru

© 2005—2025 Проект «Календарь событий»

CALEND.RU
КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ

12+

<https://www.calend.ru>