Кокосовые кексы

Приготовление	45 Mins
Время приготовления	30 Mins
штук	8
прибор	CombairSteamer V2000 с 2021 года

с топпингом из кешью

Кексы

сливочное масло для смазывания

100 г сливочного масла, мягкого

50 г сахарной пудры

2 яйца

90 г кокосовых хлопьев

80 г пшеничной муки в/с

1 ч. л. разрыхлителя

1 щепотка соли

½ ч. л. мякоти ванили

Сироп

100 г сахара

200 мл воды

3 лайма, тертая цедра

4 ст. л. лаймового сока

Топпинг из кешью

50 г сливочного масла или маргарина

50 г сахарной пудры

150 г мусса из кешью

1 щепотка мякоти ванили

2 ст. л. свекольного сока

Украшение

несколько съедобных цветов

Кексы

Смазать маслом формы для выпечки маффинов.

Смешивать сливочное масло и сахарную пудру в миске венчиком, пока смесь не станет светлой. Постепенно добавлять яйца и продолжать помешивать до образования однородной массы. Добавить остальные ингредиенты, включая ваниль, и тщательно перемешать.

Выложить тесто в форму для маффинов. Готовить в режиме приготовления на пару на перфорированном противне из нержавеющей стали при температуре 100 °C в течение 30 минут.

Сироп

Выложить все ингредиенты в сковороду, довести до кипения и варить около 5 минут на слабом огне.

Топпинг из кешью

Смешивать сливочное масло и сахарную пудру в миске венчиком, пока смесь не станет светлой. Добавить остальные ингредиенты, перемешать.

Украшение

Пропитать кексы теплым сиропом прямо в форме, затем вынуть их оттуда и дать остыть.

Смазать маффины топпингом и украсить съедобными цветами.

Шаги приготовления

Steaming 100 °C в течение 30 Mins

Советы

Мусс из кешью можно также приготовить самостоятельно: орехи кешью обжарить на сковороде или в духовке так, чтобы они посветлели, дать остыть и измельчить до консистенции пюре.

Аксессуары

Силиконовая или металлическая форма для маффинов с 8 углублениями

Перфорированный противень из нержавеющей стали