

# МИНДАЛЬНО-ЯГОДНЫЙ ЗАВТРАК

*Хотите произвести впечатление на спутника жизни? Подайте утром 14 февраля в постель восхитительный завтрак с ягодами и орехами.*

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст. л. мягкого сливочного масла  
1 среднее яйцо  
1 ст. л. жидкого меда  
3 ст. л. золотистого сахара мелкого помола  
3 ст. л. молотого миндаля  
½ ч. л. молотой корицы  
3 ст. л. муки с разрыхлителем  
щепотка соли  
3 ст. л. ягод (например, черники, ежевики и малины)

### Для сладкой посыпки

2 ч. л. холодного сливочного масла, мелко порубленного  
½ ст. л. муки с разрыхлителем  
½ ст. л. золотистого сахара мелкого помола  
1 ч. л. овсяных хлопьев  
щепотка молотой корицы  
½ ст. л. крупно порубленного миндаля

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положите сливочное масло в кружку объемом 350 мл и нагревайте в микроволновой печи 10–20 сек., пока не растает. Добавьте яйцо, мед и сахар, взбейте вилкой.

Добавьте молотый миндаль, корицу, соль и муку и взбейте до однородной консистенции. Вмешайте в тесто половину ягод, остальные выложите сверху.

Чтобы сделать сладкую посыпку, положите все ингредиенты в миску и перетрите их пальцами, как будто крошите хлеб. Посыпьте этими крошками тесто и выпекайте в микроволновой печи 2 мин. 50 сек. при мощности 600 Вт, 2 мин. 30 сек. при 800 Вт или 2 мин. 10 сек. при 1000 Вт. Подавайте слегка остывшим.



Этот кекс очень хорош и без посыпки, так что, если торопитесь, можете не возиться! Или замените ее морожеными ягодами, только дайте им немного оттаять.

ДЕСЕРТЫ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии  
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

