

Keks



Autor: **BM87**
Przepisów: **91** Ocena: **1726**

 3-4 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 1,5 szklanki mąki
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 5 jajek
- szklanka cukru
- kostka masła
- bakalie: rodzyunki, kandyzowana skórka cytryny i pomarańczy, suszone figi
- tłuszcz do wysmarowania formy

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka ucieramy z cukrem i masłem na puszystą masę. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia oraz mąką ziemniaczaną i dodajemy stopniowo do masy jajecznej. Za pomocą miksera łączymy składniki, tak by powstało z nich gładkie ciasto.

Białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy do ciasta. Całość mieszamy za pomocą drewnianej łyżki. Bakalie siekamy, obtaczamy w mące i dodajemy do reszty składników.

- 2 Ciasto wlewamy do formy-keksówki (o długości 30cm) wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą/mąką. Pieczemy przez ok.45-50 min. w temperaturze 180°C. Po upieczeniu ciasto możemy ozdobić polewą czekoladową oraz bakaliami.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: