

Keks



Autor: amidalla

Przepisów: 209 Ocena: 3710



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- 300g mąki
- 200g masła
- 200g cukru pudru
- 4 jajka
- 15g proszku do pieczenia
- 100g rodzynek
- 50g fig
- 100g migdałów
- 50g smażonej skórki pomarańczowej
- 100g owoców w cukrze (ja dodałam gruszki)
- 1 łyżka masła (dodatkowo)

Sposób przygotowania:

- 1 Bakalie posiekać i obtoczyć w mące.
- 2 Masło utrzeć, dodając cukier, żółtka, mąkę z proszkiem. Do utartej masy dodajemy bakalie i ubite białka.
- 3 Formę smarujemy masłem, obsypujemy bułką tartą (lub wykładamy pergaminem - wg upodobań) i wlewamy masę. Wlane ciasto nacinamy po środku, wzdłuż, nożem namoczonym w roztopionym maśle.
- 4 Pieczemy 1 godzinę w temp.180. Można ciut dłużej, trzeba kontrolować. Każdy piec piecze inaczej:)

Twoje notatki do przepisu: