

keks

Przepis dodany przez użytkownika Evika



jest to ciasto nie tylko na święta, ale na codzień.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 1/2 kg
- cukier - 1 szkl.
- jajka - 5 szt.
- masło - 1 kostka(i)
- bakalie - 1 1/2 szkl.
- tłuszcz - 1/2 łyżka(i)
- bułka tarta - 1 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

forma

Etapy przyrządzania:

- 1.** Żółtka utrzeć z cukrem i masłem na jednolitą masę, dodać ubitą pianę z białek, lekko mieszając dodać proszek do pieczenia. Bakalie / np. rodzyunki, figi, morele/ przed użyciem zalać gotującą wodą i pozostawić na 25 minut, gdy napęcznią odsączyć. Orzechy i migdały posiekać na cząstki. Owoce i bakalie wymieszać z mąką i połączyć z masą. Ciasto przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i obsypanej tartą bułką. Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180 stopni około 45 minut. Po ostudzeniu ciasto /jeszcze ciepłe/ wyjąć z formy i pozostawić do ostygnięcia.
- 2.** Żółtka utrzeć z cukrem i masłem na jednolitą masę, dodać ubitą pianę z białek, lekko mieszając dodać proszek do pieczenia. Bakalie / np. rodzyunki, figi, morele/ przed użyciem zalać gotującą wodą i pozostawić na 25 minut, gdy napęcznią odsączyć. Orzechy i migdały posiekać na cząstki. Owoce i bakalie wymieszać z mąką i połączyć z masą. Ciasto przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i obsypanej tartą bułką. Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180 stopni około 45 minut. Po ostudzeniu ciasto /jeszcze ciepłe/ wyjąć z formy i pozostawić do ostygnięcia.

Jak podawać?

podawać do herbatki lub kawy.