

Keks drożdżowy

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Dla smakoszy keksów

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mleko - 0,5 l
- mąka pszenna - 1 kg
- drożdże dr Otkera - 2 torebki
- jajka - 4 szt.
- cukier - 1 szkl.
- margaryna - 1/4 kostka(i)
- olej - 1 łyżka(i)
- sól - 1 szczypta(y)
- bakalie (rodzynki, morele, figi, gaktyle, orzechy, migdały, śliwki suszone) - po 1/2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Do garnka wlewamy mleko, dodajemy tłuszcz, cukier, olej i szczyptę soli, podgrzewamy aż się wszystko rozpuści. Po rozpuszczeniu zdejmujemy z ognia i lekko przestudzamy po czym dodajemy 1 kg. maki, drożdże i jajka. Wyrabiamy dobrze ciasto. Bakalie kroimy, rodzynki parzymy, Wszystko to mieszamy i posypujemy trochę mąką (aby nie opadły na dno w cieście) następnie dodajemy do ciasta i mieszamy. Nakładamy do 2 foremek (takich do pieczenia babek) i wstawiamy do zimnego piekarnika. Pieczemy w temp. 180-200 st. przez około 1 godziny.

Smacznego!

