

## keks



### BEATA82



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>masło</b>	20 dag
<b>cukier</b>	20 dag
<b>jajko</b>	4 szt.
<b>mąka pszenna</b>	30 dag
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>rum</b>	3 łyżki
<b>rodzynki</b>	10 dag

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucieramy z cukrem i kórką cytryny na puszystą masę, podczas ucierania dodajemy szczyptę soli. Do masy dodajemy jaja, wlewamy rum i mleko. Ubijamy mikserem na wolnych obrotach. Dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem. Bakalie opruszamy mąką i dodajemy do ciasta, delikatnie mieszamy i wlewamy do wysmarowanej blachy ( keksówki) Pieczemy 70 min 170 C po ostudzeniu polukrować