

Keks czekoladowy



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	90 g
cukier trzcinowy	85 g
miód	85 g
śliwki suszone	150 g
rodzynki	110 g
żurawina suszona	30 g
alkohol	70 ml likier wiśniowo-czekoladowy
sok z cytryny	2 łyżki
kakao	1 łyżka
mąka pszenna	75 g
migdały	40g mielone
proszek do pieczenia	1/4 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1/4 łyżeczki
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnuszka wrzucić masło, cukier i miód. Dolać likier (użyłam likieru o smaku wiśniowo-czekoladowym, ale można użyć dowolnego) oraz sok z cytryny.
- KROK 2 Suszone śliwki pokroić w kawałki.

- KROK 3 Do garnka wsypać śliwki, żurawinę i rodzynki. Garnek postawić na małym ogniu, gotować 10 minut. zdjąć z ognia i przestudzić.
- KROK 4 Następnie wsypać mąkę, kakao, migdały, proszek i sodę. Wymieszać dokładnie. Wbić jajko i ponownie wymieszać.
- KROK 5 Masę nałożyć do formy o średnicy 18cm wyścielonej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160 stopni i piec ok. 60 minut.
- KROK 6 Wystudzić.
Gotowe ciasto można oprószyć cukrem pudrem (lub poleć polewą czekoladową)