

Mój mocno bakaliowy keks



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Potrzebne składniki:

mąka pszenna	450 g
cukier	200 g
jajko	2 szt.
mleko	1 szklanka
masło/margaryna	120 g
proszek do pieczenia	2.5 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	0.5 łyżeczki
bakalie	250 g
orzechy włoskie	0.5 szklanki
cukier puder	2 duże łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło lub margarynę rozpuszczamy na niewielkim ogniu.

Po rozpuszczeniu dodajemy cukier, ucieramy a następnie lekko studzimy. Dodajemy jajka i ponownie ucieramy.

Do masy przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia i sodą. Całość dokładnie mieszamy dodając dużo różnych bakalii oraz obrane drobno posiekane orzechy włoskie.

Po dokładnym wymieszaniu masę przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia.

Pieczemy około 55 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Po upieczeniu i wystudzeniu keks oprószamy cukrem pudrem, dekorujemy bakaliąmi.