

## Keks ze skórą pomarańczową



### BANDITKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka tortowa</b>	2 szklanki
<b>cukier</b>	3/4 szklanki
<b>jajko</b>	4 szt
<b>proszek do pieczenia</b>	1-2 łyżeczka
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>skórka pomarańczowa</b>	1 opakowanie
<b>margaryna palma</b>	125 gram
<b>orzechy włoskie</b>	3/4 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy posiekać. Rodzynki zalać wrzątkiem w miseczce, dzięki temu będą bardziej wilgotne i obtaczać w mące. Margarynę utrzeć z cukrem. W oddzielnym naczyniu przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. Wsypywać na przemian do margaryny i cukru 1 jajko, trochę mąki, jedno jajko mąkę, mieszać mikserem itd. Potem wlać łyżkę oliwy i sok z cytryny, wymieszać mikserem. Do ciasta wrzucić bakalie, wymieszać łyżką i wlewać do blaszki, wysmarowanej margaryna i posypanej bułką tartą. Na środku ciasta nożem zrobić rowek i piec ok. 50 min w temp 170 stopni. Dobrze upieczony keks powinien mieć pęknięcie na środku.