

Keks herbaciany



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filizanka zimnej, mocnej herbaty (użyłam earl grey) taka większa filizanka

brązowy cukier 1 szklanka

jajko 3

mąka krupczatka 3 szklanki

2 łyżeczki proszku do pieczenia,

cynamon 1/2 łyżeczki

cukier puder

bakalie 250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakalie przesypujemy do małej miseczki, mieszamy. Zalewamy zimną herbatą i odstawiamy na noc pod przykryciem. Następnego dnia bakalie odsączamy, natomiast zostawiamy herbatę - nie wylewamy.

Jajka ubijamy z cukrem i nadal ucierając stopniowo dodajemy na przemian: odłożoną herbatę oraz mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i przyprawami. Na końcu wysypujemy bakalie i mieszamy dokładnie łyżką.

Ciasto przekładamy do natłuszczonej i posypanej bułką tartą formy w kształcie wieńca o średnicy 24 cm albo keksówce. Wstawiamy do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i pieczemy około 1 godziny.

Kiedy ciasto się ostudzi, wyjmujemy z formy i po ostudzeniu posypujemy cukrem pudrem.