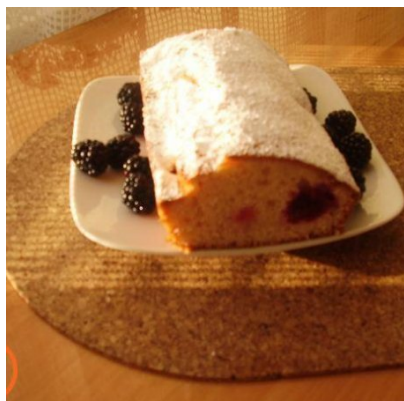


Keksik jogurtowo-owocowy.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
cukru	1 i 1/3 szklanki
cukier waniliowy	16 g
mąki pszennej	3 szklanki
proszku do pieczenia	1 czubata łyżka stołowa
szczypta soli	
maliny świeże	10 szt
cukier puder	do posypania
jeżyny	20 szt
jogurt naturalny	1 i 1/3 bez cukru
olej	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka jaj ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli, po czym stopniowo dosypywać większą część potrzebnego nam cukru. W drugim naczyniu utrzeć żółtka drewnianą pałką z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym aż do uzyskania białej masy. Wlać jogurt naturalny i miksować ciasto na średnich obrotach, dodać olej i jeszcze chwilkę miksować. Do uzyskanej masy wlać pianę z białek i wymieszać delikatnie łyżką drewnianą. Stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wmieszać ją także drewnianą łyżką (proponuję wsypywać po 1-2 łyżki i mieszać i tak do końca). Wlać kilka kropel olejku śmietanowego. Przygotowujemy dwie formy keksówki, tj. smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą. Piekarnik rozgrzewamy do 175 stopni (termoobieg). Wlewamy do obydwu foremek po 1/4 ciasta, które nam wyszło. Układamy rzędami wzdłuż po zewnętrznych stronach jeżyny a w środkowym maliny. Przykrywamy pozostałym ciastem. Pieczemy 45 minut. Po wystudzeniu można posypać cukrem pudrem.

