

Keks mocno bakaliowy.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masła prawdziwego	10 dag
miodu	1 szkl
jajko	1 szt
cukru	1/2 szkl
kakao	1 płaska łyżka
skórka starta z jednej cytryny	
mąki	3 szkl
cynamonu	1/2 łyżeczki
proszku do pieczenia	1,5 łyżeczki
utłuczonych goździków	1/2 łyżeczki
pokrojonych suszonych daktyli	15 dag
suszonej żurawiny	10 dag
kandyzowanej skórki cytronu w kostkach	10 dag
kandyzowanej skórki pomarańczy w kostkach	10 dag
suszonych moreli, pokrojonych	15 dag
rodzynek	15 dag
orzechów włoskich- lekko pokruszonych	15 dag
ananas kandyzowany	15 dag
Imbir mielony Prymat	1/2 łyżeczki
śliwowica	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód, masło i cukier mocno podgrzać, prawie do zagotowania. Wystudzić. Przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia, dodajemy kakao, cynamon, imbir, skórkę z cytryny, jajko i wystudzony miód. Wszystko dokładnie mieszamy (najlepiej ręką). Dodajemy bakalie i jeszcze raz mieszamy. Wstawiamy do miski, przykrywamy wilgotną ściereczką i wynosimy na noc w chłodne miejsce. Na drugi dzień przygotowujemy dwie średniej wielkości keksówki, wykładamy papierem do pieczenia, nakładamy ciasto i pieczemy ok. 1-1,5 godz w 150 stopniach (termoobieg). Po wystudzeniu zawinąć w folię spożywczą i wynieść w chłodne miejsce na ok. tydzień. Przed podaniem dekorujemy lukrem lub polewą i ew. dekorujemy posypką.