

Keks



HANIAA

CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	300 g
cukier drobny	150 g
margaryna	170 g
jajko	4 sztuki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
sól	szczypta
bakalie	szklanka
alkohol	
napar z herbaty	1/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakalie: orzechy włoskie, orzechy laskowe, migdały, rodzynki, morele, owoce suszone kandyzowane (np. ananas), daktyle, figi, rodzynki - zalać mocnym trunkiem, najlepiej brandy, whisky lub śliwowicą wymieszaną z naparem herbaty tak, by w szklance bakalie były zalane. Zostawić na kilka godzin a najlepiej na noc. Odcedzić z godzinę przed pieczeniem ale nie wylewać naparu z alkoholem.

Wszystkie składniki powinny być w pokojowej temperaturze!

Białka oddzielić od żółtek i z 2 białek ubić sztywną pianę.

Margarynę z cukrem i solą utrzeć na puszystą masę. Nadal ucierając dodawać do masy pojedynczo żółtka. Połączyć z przesianą z proszkiem do pieczenia mąką. Dokładnie ucierać. Dodać rum.

Następnie delikatnie wymieszać z ubitą pianą z 2 białek. Delikatnie, najlepiej już za pomocą łopatki dodać do ciasta oprószone mąką bakalie.

Ciasto przelać do masy keksowej otłuszczonej i obsypanej bułką tartą.

Piec ok. 45-50 minut do suchego patyczka w temp. 180°C.