

Domowy keks



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dag
masło	15 dag
cukier puder	20 dag
jaja	5 sztuk
alkohol	1 kieliszek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kandyzowana skórka pomarańczowa	3 łyżki
bakalie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękkie masło utrzeć z cukrem pudrem, żółtkami i rumem. Następnie delikatnie wymieszać z pianą ubitą z białek. Powoli dosypywać mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Gdy masa będzie już miała jednolitą konsystencję należy dodać pokrojone bakalie i ponownie wymieszać. Ciasto przełożyć do wysmarowanej masłem i wysypanej mąką keksówki i piec przez około 60 minut w temp. 180 stopni. Po tym czasie ostudzić keks i poleć gotowym lukrem, posypać kandyzowaną skórką pomarańczową.