

Keks na amoniaku



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

amoniak	1 dkg
jajko	10 szt
cukier	30 dkg
mąka	1/2 kg
masło	25 dkg
smażona skórka z pomarańczy	10 dkg
olejek arakowy	0,5 szt
sól	
migdały pokrojone	8 dkg
cykata	10 dkg
rodzynki	25 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

7 żółtek i 3 całe jajka ubić z cukrem, wlać stopione masło i dalej ubijając wsypać mąkę wymieszaną z amoniakiem i szczyptą soli. Wmieszać do ciasta rodzynki, skórkę pomarańczową i cykatę pokrojoną w kostkę oraz olejek arakowy. Ciasto włożyć do formy keksowej wyłożonej natłuszczonym i wysypanym migdałami pergaminem. Po wierzchu posypać cukrem pudrem i pokrajanymi migdałami. Formę nakryć papierem i piec 65 minut.