
KEKS Z BAKALIAMI

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1539 razy.

5 jaj

20 dag bakalii (figi, śliwki suszone, rodzynki, orzechy, migdały lub skórka pomarańczowa)

20 dag cukru

20 dag mąki

ż laski sproszkowanej wanilii

1 dag masła do smarowania formy

ewentualnie orzechy do posypania

Półokrągłą formę keksową smarować masłem, posypać mąką, opłukać , oczyścić i osuszyć rodzynki, opłukać i pokrajać resztę bakalii, oprószyć je mąką. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać wanilię (skórkę cytrynową). Ubić pianę; wyłożyć na żółtka, dodać mąkę, bakalie lekko wymieszać , wyłożyć ciasto do formy, upiec w dobrze wygrzanym piekarniku (3/4 godziny), gdy zbyt szybko się rumieni, nakryć papierem. Po upieczeniu pozostawić chwilę w formie, wyjąć , oprzeć o brzeg stolnicy, ostudzić . Podawać następnego dnia (można posypać pokruszonymi orzechami).

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD