
KEKS FRANCUSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1475 razy.

0,5 kg mąki pszennej,
30 dag cukru,
25 dag masła,
10 jaj,
1 dag amoniaku (węglanu amonowego),
25 dag rodzynków,
10 dag cykaty,
10 dag smażonej skórki pomarańczowej,
8 dag migdałów,
pół olejku arakowego,
sól.

7 żółtek i 3 całe jaja ubić z cukrem, wlać stopione masło i nadal ubijając wsypać mąkę z amoniakiem i szczyptę soli. Dodać do ciasta rodzynki, skórkę pomarańczową i cykatę pokrajane w kostkę oraz olejek arakowy. Ciasto włożyć do formy keksowej wyłożonej natłuszczonym i wysypanym pokrajanymi migdałami pergaminem. Po wierzchu posypać cukrem pudrem i pokrajanymi wzdłuż migdałami. Formę nakryć papierem i piec w gorącym piekarniku 50-70 minut.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD