

---

# KEKS FRANCUSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1451 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.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD