
KEKS STAROPOLSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1487 razy.

40 dag mąki,
30 dag cukru,
10 dag masła,
12 jaj,
1 paczka proszku do pieczenia,
10 dag cykaty,
25 dag rodzyneków,
5 dag smażonej skórki pomarańczowej,
ewentualnie czekolada do polewy.

6 żółtek i 6 całych jaj utrzeć z cukrem, mąką i proszkiem do pieczenia, wlać stopione masło, dodać rodzyнки, cykatę i skórkę pomarańczową krajaną w kostkę. Włożyć ciasto do formy wyłożonej nawoskowanym papierem pergaminowym i piec ok. 75 minut. Po upieczeniu zdjąć papier i polukrować keks lub poleć polewą czekoladową.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD