
KEKS Z CIASTA PIASKOWEGO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1494 razy.

8 żółtek
wanilia
30 dag cukru pudru
skórka cytrynowa
26 dag mąki
5 dag rodzyneków
24 dag masła
10 dag skórki pomarańczowej
8 białek
10 dag orzechów włoskich

Przygotować rodzyнки, pokrajać skórkę pomarańczową, orzechy; bakalie oprószyć mąką, aby nie opadły na spód ciasta. Utrzeć masło i dodając po trochu cukier i po jednym żółtku, startą wanilię i skórkę cytrynową. Ubić pianę i połowę wymieszać z masą maślaną. Dodać mąkę, bakalie, resztę piany, ciasto lekko wymieszać, włożyć do formy keksowej starannie wysmarowanej masłem i oprószonej mąką. Ciasto wstawić do miernie nagrzanego piekarnika i upiec (45 min.). Po wyjęciu chwilę pozostawić w formie, a później ostrożnie wyłożyć i ostudzić. Krajać po kilku godzinach po upieczeniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD