
Keks 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4659 razy.

15 dag margaryny,

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

20 dag (1 szklanka) cukru pudru,

5 jaj,

1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

skórka i sok z 1/2 cytryny lub kwasek cytrynowy,

40 dag bakalii (mogą być suszone lub kandyzowane śliwki, morele, wiśnie itp.),

cukier puder do posypania,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Suszone owoce opłukać , namoczyć w przegotowanej wodzie (na godzinę przed przygotowaniem ciasta), osączyć i pokroić na drobniejsze cząstki. Tłuszcz dokładnie utrzeć . Stopniowo dodawać cukier, po 1 jaj i przesianą mąkę z proszkiem. Następnie dodać sok z cytryny lub rozpuszczony kwasek cytrynowy, startą skórkę (z dokładnie umytej cytryny) oraz bakalie otoczone w mące. Ciasto delikatnie wymieszać i wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku około 60 min. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>