
Keks popularny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4230 razy.

25 dag mąki,

15 dag margaryny,

15 dag cukru pudru,

10 dag rodzyneków,

5 jaj,

5 dag orzechów włoskich bez łupin,

20 ml rumu,

proszek do pieczenia

Orzechy sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, posiekać . Jaja umyć , wybić ze skorupki, żółtka oddzielić od białek. Margarynę utrzeć z cukrem, dodając kolejno żółtka, połączyć z orzechami, rumem, ubitą pianą z białek, przesianą mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz oślakami i otaczanymi w mące rodzynekami. Formę wyłożyć natłuszczonym pergaminem, nałożyć ciasto, wyrównać powierzchnię, przeciąć głęboko powierzchnię wzdłuż formy. Następnie piec około 60 min w średnio gorącym piekarniku. Po upieczeniu przestudzić , wyjąć z formy razem z pergaminem i posypać cukrem pudrem.

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