

---

# Keks 3

Dodano: 2000-07-25 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4175 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

300 g maki,

200 g masła,

200 g cukru pudru,

4 jaja,

15 g proszku do pieczenia,

1 łyżka cukru waniliowego,

100 g rodzynek,

50 g fig suszonych,

100 g migdałów,

100 g owoców w cukrze,

50 g smażonej skórki pomarańczowej,

1 łyżka masła.

Inne:

tluszcz do posmarowania pergaminu.

1. Migdały sparzyć, zdjąć skórki. Rodzynki i figi opłukać, osuszyć. Bakalie posiekać i razem z rodzynekami obtoczyć w niewielkiej ilości maki.

2. Masło utrzeć, dodając kolejno cukier, żółtka, cukier waniliowy. Dodac make z proszkiem do pieczenia, bakalie, wymieszać z ubitą pianą z białek.

3. Formę wyłożyć natłuszczonym pergaminem, wlać ciasto i naciąć wzdłuż przez środek nożem umoczone w 1 łyżce roztopionego masła. Piec 1 godz. w temp. 190°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)