



Keks

🍴 6+ porcji ⌚ 1 godz.

Składniki

- 5 jajek
- 250 g mąki
- 250 g cukru
- 250 g bakalii
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka spirytusu
- 250 g masła

Przygotowanie

1 Założyć motylek, do naczynia głównego wrzucić białka i ubijać pianę. Po 4 min przez otwór w pokrywie wsypać cukier, zmniejszyć prędkość na 4.

⌚ 5 min + 5

2 Przełożyć do innego naczynia.

3 Do suchego naczynia głównego włożyć bakalie.

⌚ 10 s + 6

4 Przełożyć do innego naczynia.

5 Do naczynia głównego włożyć masło, żółtka. Po 3 min dodać spirytus i przez otwór w pokrywie wsypywać powoli mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.

⌚ 4 min + 6



Dodać pianę z białek, bakalie i zamieszać łąpatką. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą blaszki.



Piec przez 50 min, w temp. 180°C