



Keks

 6 porcji

 1 godz.

Składniki

- 5 jajek
- 250 g mąki
- 250 g cukru
- 250 g bakalii
- 1 łyż proszku do pieczenia
- 1 łyż 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
