
 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 250 gramów
- mąka - 250 gramów
- mąka ziemniaczana - 50 gramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mieszanka keksowa - 100 gramów
- rodzynki - 100 gramów
- margaryna Kasia i bułka tarta do formy - 1 unit

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka oddziel od żółtek.
2. Kasię utrzyj mikserem z cukrem stopniowo dodając żółtka.
3. Białka ubij na sztywną pianę.
4. Mąkę wymieszaj z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia, dołącz do masy żółtkowej razem z mieszanką keksową i rodzynkami.
5. Na koniec dodaj ubitą pianę i wszystko delikatnie wymieszaj.
6. Formę keksową wysmaruj Kasią i posyp bułką tartą.
7. Przełóż ciasto do formy.
8. Piecz w 180 stopni C przez około 60 minut.