





Keks na winie

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 2.5 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier - 15 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2.5 łyżeczki
- jajko - 3 sztuki
- rodzyunki - 15 dekagramów
- bakalie - 20 dekagramów
- białe wino - 60 mililitrów

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier, sól utrzeć razem na puszystą masę.
2. Ucierając wbijać żółtka.
3. Wsypać mąkę, bakalie oprószone mąką, wino i proszek do pieczenia.
4. Bakalie należy wcześniej pokroić i moczyć w winie przez około 4 godz.
5. Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć z ciastem.
6. Piec 45-50 minut w temperaturze 200 C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl