





# Keks orzechowy z białek

przepisy.pl



## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- białko - 7 sztuk
- cukier - 2 szklanki
- mąka - 3 szklanki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- łuskane orzechy włoskie - 250 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Ubić sztywno pianę, stopniowo dodawać cukier, cukier waniliowy i ucierać pałką 10 min, po zużyciu cukru wsypywać mąkę wymieszaną z proszkiem i dolewać po trochu rozpuszczoną Kasie.
2. Na końcu dodać orzechy i do keksówki .

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)