





przepisy.pl

Keks świąteczny



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 200 gramów
- cukier puder - 160 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 170 gramów
- mieszanka keksowa - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajko - 4 sztuki

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddzielić od białek.
2. Kasię utrzyj mikserem z cukrem pudrem i waniliowym stopniowo dodając żółtka.
3. Mąkę wymieszać najpierw z proszkiem do pieczenia. Mąkę dodać do żółtek i wymieszać.
4. Ubić pianę z białek. Stopniowo dodawać ją do masy i mieszać ręcznie.
5. Dodać owoce wcześniej obtoczone w odrobinie mąki, żeby nie opadły podczas pieczenia.
6. Masę przełożyć do keksówki wcześniej wysmarowaną KASIĄ i posypaną bułką tartą.
7. Przed podaniem posypać odrobiną cukru pudru. SMACZNEGO.

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