





przepisy.pl

## Keks świąteczny



 15 minut  Łatwe

### 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](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)