





Keks w polewie

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 30 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 17 dekagramów
- cukier - 15 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2.5 łyżeczki
- bakalie - 50 dekagramów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180-200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem i szczyptą soli na puszystą masę.
2. Nadal ubijając, dodawać kolejno 4 żółtka.
3. Przesianą mąkę jednym ruchem wsypać do masy i nadal ubijać, aż ciasto stanie się jednolite i puszyste.
4. Dodać bakalie oprószone mąką (lub wcześniej namoczone w rumie), dodać proszek do pieczenia.
5. Ubić białka ze szczyptą soli i delikatnie połączyć z masą. W trakcie wyrabiania ciasta, mikser musiałam zastąpić rękami, ponieważ nie dałam rady inaczej wymieszać masy z białkami (było bardzo gęste).
6. Włożyć do formy tak, aby ciasto wypełniło 3/4 jej blachy.
7. Piec w nagrzanym piekarniku 45 - 55 min. w temp. 180-200 stopni C.
8. Polukrować lukrem lub połać polewą czekoladową.

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