





Keks z bakaliami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Kasię utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, dodając po 1 żółtku.
2. Z białek ubić pianę. Do masy Kasiowej dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i pianę z białek. Dodać bakalie, połączyć.
3. Ciasto przełożyć do średniej formy keksowej, wysmarowanej Kasią i wysypanej bułką tartą. Piec około 1 godz.
4. Ciasto można posypać cukrem pudrem lub polać lukrem i udekorować siekanymi bakaliami.

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