





przepisy.pl

## Mleczny keks bez pieczenia



 25 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  10 cm x 28 cm

### Składniki:

- mleko w proszku - 350 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- woda - 150 mililitrów
- cukier - 125 gramów
- cukier wanilinowy - 2 łyżeczki
- preparowany owies - 50 gramów
- owocowa mieszanka keksowa - 150 gramów
- orzechy włoskie - 50 gramów
- orzechy laskowe - 50 gramów
- migdały - 50 gramów
- pistacje - 50 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Orzechy zalej wrzątkiem na 2 minuty, odcedź i wysusz na papierowym ręczniku. Następnie wymieszaj je w dużej misce z bakaliami i preparowanym owsem.
2. Formę keksową, o wymiarach 10 cm x 28 cm, wyłóż papierem do pieczenia. Na dno formy wysyp garść przygotowanej mieszanki.
3. Do garnka włóż Kasię, cukier, cukier wanilinowy i wlej wodę. Wszystko razem gotuj, aż cukier całkiem się rozpuści.
4. Garnek zdejmij z ognia, wsyp mleko w proszku i mieszaj mikserem na gładką masę.
5. Otrzymaną masę przelej do miski z bakaliami i całość dokładnie wymieszaj łyżką.
6. Całość wyłóż na bakalie w formie i ugnieć łyżką. Gdy ostygnie przykryj folią i odstaw na noc do lodówki. Schłodzony keks pokrój w plastry.

---

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)