





przepisy.pl

Tradycyjny keks świąteczny



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- mąka pszenna - 110 gramów
- wódka - 1 łyżka
- mieszanka keksowa - 100 gramów
- płatki migdałowe - 0.5 szklanek
- kropla ekstraktu waniliowego - 5 sztuk

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C °C

 30 cm x 10 cm

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia, odłóż.
2. Kasię utrzyj z cukrem do otrzymania jasnej i puszystej masy. Cały czas ucierając dodawaj stopniowo po 1 żółtku. Dodaj proszek do pieczenia, mąkę, wanilię i wódkę, wymieszaj szpatułką.
3. W osobnej misce ubij białka na sztywną pianę. 1/3 dodaj do masy, rozmieszaj, by rozluźnić ciasto, potem delikatnie wmieszaj pozostałą pianę.
4. Mieszankę keksową i płatki migdałów wymieszaj w osobnym naczyniu z 2 łyżkami mąki.
5. Masę wyłóż do keksówki (30 cm x 10 cm) wysmarowanej Kasią i oprószoną mąką pszenną. Piecz w temperaturze 180 °C przez około 40 minut (do tak zwanego suchego patyczka).

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