

KEKS BAKALIOWY

Składniki:

- 2 i pół szklanki mąki pszennej
- kostka margaryny [20 dag]
- szklanka cukru
- 4 jaja
- 1/5 szklanki rumu
- 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- garść rodzynek*
- garść orzechów włoskich
- pół garści daktyli bez pestek
- pół garści moreli suszonych, pokrojonych na drobne kawałki
- łyżka skórki pomarańczowej
- pół garści migdałów
- bułka tarta do posypania formy - duża łyżka

* Proporcje bakalii można zmienić

Przygotowanie:

Najpierw bakalie - myję te, które mycia wymagają i suszę. Potem wszystkie razem wrzucam do jednej miski i zalewam rumem.

Margarynę z cukrem i szczyptą soli ucieram na puszystą masę. Kiedy przybierze konsystencję puchu, po kolei dodaję żółtka, cały czas ucierając.

Mąkę przesiewam i dodaję do masy. Dokładnie ucieram przez kilka minut najlepiej mikserem, aż ciasto będzie puszyste i jednolite. Pod koniec ucierania dodaję proszek do pieczenia.

Bakalie wyciągam z rumu i odstawiam na chwilę na sitku, by obciekły. Oprószam je mąką i dodaję do ciasta, i jeszcze raz dokładnie całość mieszam.

Z białek ubijam sztywną pianę, dodaję do ciasta i delikatnie mieszam.

Przygotowuję formę do keksa - smaruję margaryną i dokładnie oprószam tartą bułką. Do tak przygotowanej formy wkładam ciasto - powinno go tam być około 3 wysokości formy.

Ciasto piekę około 45 minut w temperaturze 190 stopni.



https://czasdzieci.pl/ro_przepisy/id,4308a7b.html