

keks

Przepis dodany przez użytkownika monikof

pyszny keks - na każdą okazję

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 30 dag
- masło lub margaryna - 15 dag
- jajka - 5 szt.
- cukier puder - 20 dag
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.
- bakalie - 30-40 dag

Etapy przyrządzania:

1. Masło utrzeć na pulchną masę dodając kolejno jaja, przesiany cukier i po trochu mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Ucierać tak długo aż masa będzie puszysta. Dodać cukier waniliowy i pokrojone bakalie. Ciasto włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Piec około 1 godz. w temp. 180-200. Jeśli ciasto szybko się zrumieni, a wewnątrz jest lekko surowe - przykryć papierem

