

Keks z owocami

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Klasyczny keks ze skórką pomarańczową, daktylami, figami, łuskanymi orzechami, gruszkami, śliwkami i brzoskwiniami z kompotu ;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 1 szkl.
- cukier - 3/4 szkl.
- masło - 0,5 kostka(i)
- jajka - 3 szt.
- żółtka - 4 szt.
- owoce (jak w opisie) - 2 szkl.
- cukier waniliowy - 0,5 op.
- rodzynki - 1/3 szkl.
- migdały - 1/3 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Owoce z kompotu osączamy i kroimy w kostkę wielkości ok. 1cm, mieszamy z ok. 1/5 mąki. Masło z żółtkami ucieramy na puszystą masę i łączymy z białkami z 3 jaj ubitymi z cukrem na sztywną pianę, dodajemy owoce i mieszamy z przesianą mąką wrocławską. Ciasto wkładamy do foremek prostokątnych, wyłożonych papierem pergaminowym. Pieczemy w temp. 160-180°C przez ok. 50-60min. Przybieramy posiekanymi orzechami i migdałami.

Smacznego!