

Keks angielski

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Keks angielski

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 300 g mąki, 200 g masła, 150 g cukru pudru -
- 4 jajka, 100 g rodzynek, 50 g migdałów bez skórki -
- 50 g fig, 50 g daktyli, 50 ml rumu, -
- 25 g kandyzowanej skórki pomarańczowej, 15 g proszku do pieczenia. -

Etapy przyrządzania:

1. Rodzynki moczymy w rumie przez 15 minut i osaczamy. Daktyle kroimy i usuwamy z nich pestki. Figi, migdały i skórkę pomarańczową drobno kroimy, razem z rodzynekami wrzucamy do torebki z 3 łyżkami mąki, potrząsając torebką, obtaczamy bakalie w mące i otrząsamy je z nadmiaru mąki na sicie. Oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy na sztywno. Masło ucieramy z cukrem i żółtkami. Dodajemy całą pozostałą mąkę, proszek do pieczenia, bakalie, pianę z białek i delikatnie mieszamy.

Ciasto przekładamy do podłużnej formy wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównujemy powierzchnię i nacinamy wzdłuż nożem umoczonym w roztopionym maśle. Pieczemy 1 godzinę i 10 minut w temperaturze 180°C. Po upieczeniu keks wyjmujemy z formy razem z papierem do pieczenia. Papier usuwamy dopiero przed podaniem.

