



Tekst i zdjęcie: **Scalooops** - Szef Kuchni (1460)

Keks z bakaliami

Podawać następnego dnia

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- jajka, 5 szt.
- cukier, 20 dag
- mąka , 20 dag
- wanilia w laskach, 0.25 szt.
- bakalie, 20 dag
- masło, 1 dag

Sposób przygotowania:

Półokrągłą formę keksową posmarować masłem, posypać mąką. Opłukać, oczyścić i osuszyć rodzynki, opłukać i pokrajać resztą bakalii, oprószyć je mąką. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać wanilię (skórką cytrynową). Ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać mąką, bakalie lekko wymieszać, wyłożyć ciasto do formy, upiec w dobrze wygrzanym piekarniku (0.5 godziny), gdy zbyt szybko się rumieni, nakryć papierem. Po upieczeniu pozostawić chwilą w formie, wyjąć, oprzeć o brzeg stolnicy, ostudzić.

