



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

Keks

tradycyjne ciasto na wszystkie święta

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

☒ idealne dla dzieci

☒ dieta

☒ na Wielkanoc

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- mąka pszenna, 250 g
- cukier, 180 g
- jajka, 5 szt.
- margaryna, 250 g
- soda oczyszczona, 0.5 łyżecz.
- mleko 2,0 % , 1 łyżk.
- orzechy włoskie, 150 g
- rodzynki, 150 g

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać. Bakalie wymieszać z 1- 2 łyżkami mąki i odstawić na bok. Oddzielić żółtka od białek. Sodę wymieszać z mlekiem. Miękką margarynę (masło) utrzeć z cukrem na jasną, puszystą masę. Dalej miksując na najwyższych obrotach dodawać po jednym żółtku. (Każde żółtko miksować co najmniej 1min.) Mąkę dodać stopniowo do ubitej masy. (Można miksować mikserem na najniższych obrotach, miksując krótko, tylko do połączenia się składników). Białka ubić na sztywną pianę i wmieszać delikatnie do masy szpatułką lub łyżką drewnianą. Na końcu wmieszać delikatnie sodę rozpuszczoną w mleku i obtoczone w mące bakalie. Ciasto przełożyć do keksówki (o długości 30cm) wysmarowanej margaryną i posypanej mąką. (Ciasta nie powinno być więcej niż max. do $\frac{3}{4}$ wysokości formy. Ciasto będzie rosło podczas pieczenia). Piec w nagrzanym piekarniku ok. 60min. w temperaturze 180°C, do suchego patyczka. (Po ok. 30 min. pieczenia można na chwilę uchylić drzwiczki piekarnika i szybkim ruchem naciąć ciasto wzdłuż na głębokość ok. 1cm, aby zapobiec nierównemu pękaniu ciasta. Gdyby ciasto za szybko się przyrumieniło z góry, można przykryć je folią aluminiową). Po upieczeniu pozostawić we formie, aż lekko przestygnie. Następnie wyłożyć na kratkę z piekarnika i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Keks po ostygnięciu można polukrować (cukrem pudrem dobrze wymieszanym z małą ilością gorącej wody lub z sokiem z cytryny) i udekorować bakaliami.

