

www.SztukaKulinarna.pl

Keks łatwy

ilość porcji **15** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|----------|----------------------|-----------|
| 25 | dkg | mąka pszenna | |
| 25 | dkg | cukier puder | |
| 25 | dkg | margaryna | |
| 5 | szt | jajko | |
| 1 | łyżki | proszek do pieczenia | |
| 25 | dkg | bakalie | |
| 1 | łyżeczki | spirytusu | |

Przepis Margarynę ucierać, dodając stopniowo cukier puder i żółtka. Do utartej masy wlać spirytus i wsypać mąkę zmieszaną z proszkiem. Ciasto delikatnie wymieszać z pianą ubitą z białek oraz drobno pokrojonymi bakaliami. Piec w średnio nagrzanym (150 - 170°C) piekarniku ok. 50 min. Składniki

Po 25 dkg mąki,cukru pudru i margaryny,5 jaj,łyżeczka proszku do pieczenia,25 dkg bakalii,łyżeczka spirytusu.