

www.SztukaKulinarna.pl

Keks owocowy

ilość porcji **20** czas **1 godzina 30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szklanka	mąka pszenna	
1	szklanka	cukier	
10	dkg	masło	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
7	szt	żółtko	
3	szt	białka	
2	szklanka	bakalii (rodzynki	
1	opakowanie	brzoskwiń	
1	łyżeczki	cukier waniliowy	

Przepis Brzoskwinie i bakalie wymieszać z łyżką mąki. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami na puszystą masę, połączyć z pianą z białek ubitą na sztywno. Dodać owoce, bakalie i resztę mąki, delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do podłużnej formy wyłożonej pergaminem. Piec ok. 1 h w temp. 180°C. Składniki

Czubata szklanka mąki, niepełna szklanka cukru, pół kostki masła lub margaryny, łyżeczka proszku do pieczenia, 7 żółtek, 3 białka, 2 szklanki różnych bakalii, 1 szkl. pokrojonych w kostkę brzoskwiń z puszki, 0.5 torebki cukru waniliowego.