Keks

Keks od lat gościł w moim rodzinnym domu, rok w rok i pieczenie za pieczeniem ulepszany przez mojego tatę, mistrza w pieczeniu ciast, tortów i ciastek. Ten jest prosty, pachnący, rozpływający się w ustach. Idealny do herbaty, kawy, na deser, na święta.

Składniki:

- 300g mąki pszennej
- 200g masła
- 4 jajka
- 20dag cukru pudru
- 15g proszku do pieczenia
- 100g rodzynek
- 50g fig
- 50g moreli suszonych
- 50g migdałów bez skórki
- 50g skórki pomarańczowej kandyzowanej
- 100g owoców w cukrze (wiśnie kandyzowane + daktyle)
- dodatkowo 1 łyżka masła

Wykonanie:

1. Bakalie siekamy i oprószamy mąką.

2. Masło ucieramy, dodając kolejno cukier, żółtka oraz stopniowo mąkę z proszkiem do pieczenia.

3. Ubijamy pianę z białek, dodając do niej szczyptę cukru. Bakalie delikatnie mieszamy z ubitą pianą.

4. Formę keksówkę wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy ciasto i nacinamy je wzdłuż nożem umoczonym w łyżce masła (aby ciasto nie popękało podczas pieczenia). Pieczemy około godziny, w temperaturze 190 stopni Celsjusza.