



Keks

Składniki

Ciasto

- 150 g Mąki Basia Tortowa Extra
- 150 g cukru pudru
- 4 duże jajka
- 190 g masła

Bakalie

- ok. 1/3 szklanki orzechów
- ok. 1/3 szklanki rodzynek
- ok. 1/3 szklanki żurawiny
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Polewa

- tabliczka białej czekolady
- łyżka oleju

Sposób przygotowania

Przygotowanie ciasta

W rondelku rozpuść masło i pozostaw do ostygnięcia. Mąkę i proszek do pieczenia przesiej do miski. W oddzielnej misce zmiksuj jajka z cukrem aż powstanie puszysta jasna masa. Ciągłe miksując, jednak na mniejszych obrotach, dodawaj stopniowo mąkę i proszek do pieczenia. Gdy składniki się połączą dodaj masło i wyłącz mikser.

Połączenie składników i pieczenie

Bakalie posiekaj i dodaj do nich mąkę ziemniaczaną, dzięki temu nie opadną w cieście na dno. Dodaj przygotowane bakalie do uzyskanej wcześniej masy i delikatnie wymieszaj całość szpatułką do połączenia składników. Gotowe ciasto wyłóż do foremki keksowej wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą. Piecz w temperaturze 180°C aż do suchego patyczka. Pozostaw do ostygnięcia. Przygotowanie polewy : białą czekoladę roztop w kąpielu wodnej wraz z jedną łyżką oleju, a następnie polej nią gotowy keks. Smacznego