

# ANIA STARMACH

## Keks – cwibak

### Co kupić?

- 250g miękkiego masła
- 300g mąki
- 220g cukru
- 5 jajek
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 łyżki rumu
- 1 skórka otarta z jednej cytryny
- szczypta soli
- 450g ulubionych bakalii: rodzynki, orzechy włoskie, kandyzowana skórka pomarańczowa, daktyle, figi, suszona żurawina

### Jak przygotować?

1. Rodzynki zalej rumem, odstaw na minimum 20 minut.
2. Używając miksera, utrzyj masło z cukrem i cukrem waniliowym. Dodaj skórkę z cytryny i szczyptę soli, stopniowo wbijaj do masy jajka.
3. Odsyp 2 łyżki mąki. Pozostałą mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i dodawaj do masy jajecznej.
4. Bakalie i większe owoce posiekaj, wymieszaj z rodzynkami, dodaj 2 łyżki mąki (dzięki temu dodatkowi, bakalie nie opadną na dno ciasta).
5. Ciasto wymieszaj z bakaliami.
6. Dwie formy na keks (25 x 10 cm) wyłóż papierem do pieczenia.
7. Ciasto przelej do foremek.

# ANIA STARMACH

8. Piecz 50-60 minut w temperaturze 180 stopni, aby sprawdzić, czy ciasto na pewno jest gotowe zastosuj test „suchego patyczka”.
9. Smacznego!