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.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl

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