Keks oszczędny

data aktualizacji: 2020.03.25 autor: Redakcja

Składniki:

Bakalie (do samodzielnego przygotowania):

- 2 pomarańcze sparzyć wrzątkiem, wyszorować szczoteczką, opłukać, ściągnąć cieniutko skórkę (bez białej warstwy), pokroić na 1-centymetrowe kawałki. Zagotować w małej ilości wody z 2-3 łyżkami cukru. Gotować ok. 3 minut. Odsączyć na sitku. Syrop można wykorzystać do herbaty.

- 1 szklanka wyłuskanych orzechów włoskich, rozdrobić na mniejsze kawałki

- 1 paczka rodzynek (100 g)

Bakalie mieszamy i koniecznie oprószamy mąką.

ciasto:

- ¾ kostki masła roślinnego lub miękkiej margaryny

- 1 szklanka cukru pudru

- 2,5 szklanki mąki tortowej

- 3-4 łyżki mąki ziemniaczanej

- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

- 5-6 jajek

- 2-3 łyżki jogurtu lub śmietany 18%

- szczypta soli

Wykonanie:

Ucieramy masło z cukrem pudrem. Dodajemy stopniowo po 1 żółtku, dalej ucierając dodajemy jogurt lub śmietanę. Powoli dodajemy obie mąki z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodajemy powoli pianę z białek i bakalie. Ciasto wykładamy na dwie „keksówki". Pieczemy ok. 1 godz. w temp. 180 st. C.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/35034-keks-oszczedny