

Angielskie keksiki

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Ciasto keksowe.

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dag
- masło lub margaryna - 25 dag
- cukier - 25 dag
- jajka - 4 szt.
- proszek do pieczenia - 1 płaska łyżeczka(i)
- kandyzowana skórka pomarańcza - 10 dag
- kakao - 2 łyżka(i)
- migdały - 1
- rodzynki - 10 dag
- rum - 1 kieliszek

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Rodzynki umyć, osączyć, namoczyć w rumie, obrane migdały posiekać z kandyzowaną skórą.
2. Masło lub margarynę utrzeć, dodając kolejno cukier, żółtka, mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i bakalie, na końcu wymieszać z pianą z ubitych białek.
3. Ciasto przełożyć do foremek wyłożonych pergaminem, piec 1 godzinę w temperaturze 190 stopni C.