Keks z bakaliami

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 12 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 500 g
- masło - 250 g
- cukier - 200 g
- jajka - 4 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sól - 1/2 łyżeczka
- aromat śmietankowy - 3/4 łyżeczka
- mleko - 1/4 szklanka
- rum - 50 ml
- kandyzowana skórka pomarańczowa - 100 g
- bakalie (rodzynki, śliwki, daktyle, morele) BIO - 200 g
- biała czekolada - 150 g
- mieszanka kandyzowanych owoców - 100 g

Dodatkowe info:

Podajemy posypany bakaliami do kawy lub herbaty.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakalie drobno pokroić i wymieszać z łyżką mąki.

KROK 2: Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia, sodą, solą.

KROK 3: Masło utrzeć z cukrem na kremową masę (około 4-5 minut).

KROK 4: Następnie do utartego masła dodawać po jednym jajku (obroty miksera zmienić na najniższe), po każdym dodaniu dobrze wymieszać.

KROK 5: Do masy dodać aromat, 1/3 mąki i krótko wymieszać. Wlać mleko, krótko wymieszać i znów wsypać 1/3 mąki. Wlać rum, zamieszać i wsypać resztę mąki.

KROK 6: Na końcu dodać bakalie, zamieszać i ciasto przełożyć do formy keksowej. Użyć formy 30x12 cm (ciasto mieści się tak na styk), jak również można zrobić kołnierz z papieru do pieczenia i użyć większej formy 35x12 cm. Pieczemy w temperaturze 170oC na funkcji góra-dół na najniższym poziomie piekarnika przez 70 minut. Po wyjęciu ciasto odstawiamy do ostygnięcia. Ostygnięte ciasto

dobrze jest zawinąć w ściereczkę i odstawić w chłodne miejsce na 3 dni.

KROK 7: Polewa:
Mleko zagotować, zdjąć z ognia, dodać połamaną białą czekoladę i mieszać, aż się rozpuści. Jeśli masa zrobi się gęsta, dodać jeszcze mleka i postawić na chwilę na ogień, ciągle mieszając, aż powstanie gładka masa (czekolada w końcu rozpuści się w mleku). Gotową polewą dekorujemy keks i posypujemy kandyzowanymi owocami.