Keks majonezowy

paulina2157

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

65 min

18 porcji

Składniki:

- jajka - 4 szt.
- mąka ziemniaczana - 0,5 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- majonez - 5 łyżka
- cukier - 0,5 szklanka
- proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka
- mieszanka keksowa - 1 opakowanie
- aromat pomarańczowy - do smaku
- lukier - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić a następnie dodać cukier i ubijać na lśniąca masę aż cukier się rozpuści. Do białek dodawać po jednym żółtku poprzednie wtedy gdy wcześniejsze połączy się z masą. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i miksując wsypywać je porcjami do masy jajecznej nie przerywając miksowania. Następnie dodać majonez i wymieszać. Dodać olejek pomarańczowy i mieszankę keksową, wymieszać z ciastem. Do wyłożonej papierem formy wlać ciasto i piecz około 45- 50 minut w temp. 170 stopni. po upieczeniu ciasto wystudzić i polukrować, dowolnie dekorować.