





Keks z daktylami bez pestek suszonymi bio

 EKO przewodnik

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 2 szklanka
cukier puder trzcinowy - 3/4 szklanka

masło - 200 g

jaja - 6 szt.

śmietana kwaśna gęsta lub jogurt - 2 łyżka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

skórka pomarańczy kandyzowana (kostka) - 100 g

rodzynki - 170 g

daktyle suszone bez pestek - 50 g

do posypania: -

cukier puder - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Produkty z lodówki wyjmij i odczekaj, aż osiągną temperaturę pokojową. Przygotuj mieszankę bakali: pokrój daktyle w kostkę i wymieszaj z rodzynekami i kandyzowaną skórą pomarańczy (zostaw trochę skórki do posypania na upieczony keks). Mąkę pszenną przesiej z proszkiem do pieczenia do miski. Dodaj bakalie i wymieszaj całość, by owoce się nie skleiły. W drugiej misce wsyp cukier puder i dodaj miękkie masło, utrzyj na jasny puch. Następnie dodawaj po jednym jajku, cały czas ubijając. Do ubitej masy wsyp mąkę z bakalią i dodaj śmietanę, wymieszaj. Gotową masę przełóż do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Keksówkę umieść w nagrzanym piekarniku do 170 °C góra/dół, piecz 60-70 min. Wystudzony keks obsyp cukrem pudrem i skórą kandyzowaną.