Cytrynowy keks na drożdżach

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

- Mąka pszenna - 200 g
- Jajka (rozmiar L) - 5 sztuk
- Masło - 1 kostka
- Cukier puder - 200 g
- Drożdże - 20 g
- Mleko - 5 łyżek
- Kisiel cytrynowy Gellwe - 1 opakowanie
- Rodzynki - 200 g
- Orzechy włoskie łuskane - 50 g
- Skórka pomarańczowa kandyzowana - 50 g

Sposób przygotowania

1. Żółtka utrzyj z cukrem, dodaj sklarowane masło, po czym dalej dokładnie ucieraj. Pod koniec dosyp mąkę pszenną i kisiel cytrynowy Gellwe. Ucieraj do momentu uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

2. W ciepłym mleku rozprowadź drożdże i dodaj je do ciasta.

3. Następnie dodaj rodzynki, posiekane drobno orzechy oraz skórkę pomarańczową. Całość dokładnie wymieszaj.

   Na koniec dodaj partiami pianę z ubitych na sztywno białek z dodatkiem cukru.

4. Tak przygotowane ciasto przełóż do „keksówki" wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 160°C do momentu próby „suchego patyczka".

5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Cytrynowy keks na drożdżach

Kisiel – smak cytrynowy

Kisiel w proszku o smaku cytrynowym z witaminą C.

Opakowanie zawiera: 38g