

Cytrynowy keks



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- Babka cytrynowa Gellwe - 1 opakowanie
- masło - 100 g
- jajko (rozmiar L) - 3 sztuki
- mleko - 100 ml
- cukier puder - do oprószenia

BAKALIE:

- orzechy włoskie - 1 szklanka
- suszona żurawina - 1 szklanka
- rodzynki - 1 szklanka
- kandyzowane pomelo lub ananas - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 łyżka

Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto.
Do miski wsyp mieszankę ciasta, dodaj miękkie masło, jajka i mleko. Wszystko razem wymieszaj mieszadłami miksera na gładką masę.
- 2** Bakalie oprósz mąką i dodaj do ciasta, wymieszaj.
- 3** Formę keksową o wymiarach 10 × 27 wyłóż papierem do pieczenia i włóż do niej przygotowane ciasto. Formę wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnik (opcja pieczenia: góra-dół) i piecz około 50 minut.
- 4** Wystudzone ciasto oprósz cukrem pudrem.
- 5** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Cytrynowy keks



Babka cytrynowa

Przepyszna babka, która jest połączeniem tradycyjnej babki piaskowej ze smakiem dojrzałych cytryn.
Sprawdzi się święta i na co dzień.

Opakowanie zawiera: 375 g