

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 rodzyнки, 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