



## Cytrynowy keks na drożdżach

Czas przygotowania: **60 min**



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

Krok	Opis 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!