

Keks po anglicku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

5286 kalorií , **6 g** cukrů , **286 g** tuků , **77 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/keks-po-anglicku>

Příprava

Máslo utřeme postupně s cukrem, žloutky, moukou s práškem do pečiva. Rozinky namočíme v rumu, mandle nasekáme spolu s kandovanou citrónovou a pomerančovou kůrou, vše důkladně promícháme, přimícháme sníh, který jsme si ušlehali z bílků a dáme péct. Pečeme cca 15 minut, při 160 °C.

Ingredience

- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 250 g másla
- ✓ 250 g cukru
- ✓ 4 ks vajec
- ✓ 150 g kandované pomerančové kůry
- ✓ 150 g kandované citrónové kůry
- ✓ 100 g spařených mandlí
- ✓ 150 g vypeckovaných višní
- ✓ 70 g rozinek
- ✓ 150 ml rumu

Kategorie

Velikonoce, Vegetariánská, Celoročně,
Finančně náročnější, Ovoce, Rodina, Dezert