

# Keks migdałowy z bakaliami

*Keks migdałowy z bakaliami*

## Ciasto

GOURMET MIGDALOWE	2.000 g
Masło, rozpuszczone	800 g
Jaja	600 g
woda	600 g
Migdały prażone (stúpki)	600 g
rodzynki	400 g
Skórka pomarańczowa, kandyzowana	200 g
łącznie Ciasto	5.200 g

## wykonanie:

### Wykonanie:

Wszystkie składniki, oprócz bakalii wymieszać za pomocą płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera. Pod koniec dodać bakalie (rodzynki wcześniej namoczyć w letniej wodzie). Gotową masę nałożyć do form (forma 21/8/7;1,5L) i upiec.

Czas mieszania: 4 minuty

Temperatura pieczenia: 180C

Czas pieczenia: 50 minut

Naważka ciasta 740g/1,5L

Po ostudzeniu keksy udekorować pudrem KOMPLET Neuschnee

Naważka KOMPLET Neuschnee około 50 g/1 sztuka



*Z dobrego upieczesz  
wspaniale!*

