

Keks migdałowy z bakaliami

KOMPLET GOURMET MIGDALOWE

Keks migdałowy z bakaliami

Ciasto

GOURMET MIGDALOWE	2.000 g
Masło, rozpuszczone	800 g
Jaja	600 g
Woda	600 g
Migdały prażone (słupki)	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!*

