

Венский кекс

Ингредиенты

- Пшеничная мука - высшего сорта 400 г
- Сахар - 100 г
- Сливочное масло - 100 г
- Свиной жир - 100 г
- Яйцо - 4 шт
- Изюм - 50 г
- Цукаты - 50 г
- Дрожжи - сухие 7 г
- Ванильный экстракт - 1 ч.л
- Соль - щепотка



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Масло и жир растереть с сахаром, затем по одному добавить яичные желтки. После добавления каждого желтка взбивать смесь до образования однородной массы.

2

Добавить соль и ванильный экстракт, перемешать.

3

Изюм и цукаты смешать с 2 ст.л. муки.

.....

4

Муку смешать с дрожжами.

.....

5

В масляно-яичную смесь добавить муку и изюм, перемешать.

.....

6

Взбить белки в крепкую пену и аккуратно перемешать с тестом.

.....

7

Поставить тесто в теплое место на минут 30 подниматься.

.....

8

Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и поставить подниматься приблизительно еще на 30 минут.

.....

9

Выпекать при 180 градусах около часа.

.....

10

Остывший кекс посыпать ванильной сахарной пудрой или покрыть лимонной глазурью.

.....



Приятного вам аппетита :)