



KEKS PREMIUM

CIASTO WANILIOWE

- 2000g Dawn Crème Cake Mix Wanilia
- 700g jaja
- 600g olej
- 450g woda
- 3g Dawn Aromat Premium Gorzki Migdał
- 5g Dawn Aromat Favorit Cytryna
- 200g figi suszone pokrojone
- 100g śliwki suszone pokrojone
- 100g żurawina suszona
- 350g mieszanka keksowa

PRZYGOTOWANIE

Mieszać wszystkie składniki poza bakaliami przez 1 minutę na wolnych i 3 minuty na średnich obrotach płaskim mieszadłem. Na koniec dodać bakalie i delikatnie połączyć. Nakładać do form. Przed pieczeniem nałożyć przygotowane wcześniej migdały.

 175°C

 45-50 min

CHRUPIĄCE MIGDAŁY

- 110g płatki migdałowe
- 110g cukier
- 10g płynne białko

PRZYGOTOWANIE

Połączyć ze sobą suche składniki, na koniec dodać płynne białko i wymieszać. Wyłożyć na blachę równomiernie i prażyć. Nakładać po 25g prażonych płatków migdałowych na keks.

 170°C

 8 min

