

Keks na białkach

Czas wykonania: 1 h 30 min **Ilość porcji:** 16 kawałków (forma 12 x 20 cm)

Składniki:

- 7 białek
- 1 szklanka cukru
- 3 szklanki mąki pszennej
- 250 g margaryny
- ¾ szklanki mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 250 g bakalii (rodzynki, żurawina, suszona morela, suszona śliwka, daktyle)



Przygotowanie:

Białka oddzielić od żółtek, dodać do białek szczyptę soli i ubić na bardzo sztywną pianę. Stopniowo dodać cukier ciągle mieszając.

Podgrzać mleko, aby było letnie.

Margarynę roztopić i wymieszać z białkami. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, wlać mleko i wszystko zmiksować.

Bakalie pokroić w grubą kostkę i wymieszać łyżką z ciastem.

Formę keksową (forma 12 x 20 cm – może być większa) wysmarować tłuszczem i piec 1 godzinę w 180 stopniach (do suchego patyczka).