**Receptura:**

**Świąteczny keks (z dużą ilością bakalii)**

**czas przygotowania:** ok. 15 minut pracy własnej + ok. 50 minut pieczenia
*/proporcje na keksówkę 25 cm x 11,5 cm lub inną o zbliżonych wymiarach/*

* 100 g rodzynek (lub drobno pokrojonych daktyli bez pestek)
* 100 g żurawiny
* 100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
* 100 g orzechów
*/inne sprawdzone bakalie i dodatki to np. kandyzowana skórka cytrynowa, kandyzowany melon, papaja (lub inne ulubione owoce), siekane suszone morele, suszone śliwki, daktyle, dowolne ulubione orzechy, a także pestki np. łuskany słonecznik/*
* 4 jajka
* 3/4 szklanki cukru
* 500 g mąki pszennej lub orkiszowej (w prezentowanej wersji jasna orkiszowa typ 700)
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia (czubata)
* szczypta soli
* 200 g masła (lub oleju roślinnego)
*/w prezentowanej wersji robiłam eksperyment i podmieniałam na 1 szklankę o poj. 200 ml oleju roślinnego (rzepakowy), eksperyment udany, więc można podmieniać; z uwag: ciasto ma nieco inną strukturę, nie wiem czy umiałabym wybrać faworyta, bo obie wersje mi smakują, trzeba więc chyba wykonać obie i porównać samodzielnie, ja tu nie pomogę;)/*
* 1/4 szklanki mleka
*/brałam zwykłe, uprzedzając pytania: może być roślinne, próbowałam z sojowym i z migdałowym i było ok/*
* 1 łyżka ekstraktu waniliowego (jeśli aromat do ciast to oczywiście mniej)
* do wykończenia ciasta:
– lukier np. wg tego przepisu: [https://skutecznie.tv/2012/06/lsniacy-i-gladki-lukier-waniliowy/](http://2012/06/lsniacy-i-gladki-lukier-waniliowy/)
– ulubiona polewa czekoladowa lub roztopiona czekolada

**Sposób wykonania**

Jeśli chcę piec z masłem, to je roztapiam i zostawiam do przestygnięcia –ma być płynne, ale nie gorące.

Najpierw bakalie. Jeśli trzeba posiekać, to siekam –tak drobno jak chcę je mieć w cieście. Ja zwykle siekam tylko orzechy (krótko blenderem lub nożem na desce), skórka pomarańczowa jest już posiekana, a rodzynki i żurawinę daję w całości. Wszystkie bakalie wsypuję do miski –orzechy, rodzynki, żurawina, skórka, dodaję czubatą łyżeczkę mąki (tej samej którą biorę do ciasta) i starannie mieszam, obtaczając je w mące. Odstawiam na bok.

Mąkę odmierzam i przesiewam przez sito, tym samym ją spulchniając.

Rozbijam jajka dzieląc je na białko i żółtka. Białka ubijam na sztywną pianę (ubijam od razu w misce, w której będę robić ciasto, więc miska dość duża, by wygodnie się mieszało). Kiedy piana jest sztywna i dobrze ubita, wsypuję cukier i nadal miksuję aż piana stanie się lśniąca. Dodaję do niej żółtka i krótko miksuję (tylko do połączenia).

Do ubitych na puszysto jajek dodaję przesianą mąkę, proszek do pieczenia, szczyptę soli, dolewam roztopione masło (nie gorące) lub olej, mleko oraz ekstrakt waniliowy. Całość delikatnie mieszam łyżką, łopatką lub mikserem na najniższych obrotach (jeśli mikserem to naprawdę delikatnie, bo zbyt długie miksowanie może sprawić, że ciasto po upieczeniu będzie zbite). Zatem krótko, tylko do połączenia składników i połączenia się ciasta.

Wtedy dokładam przygotowane bakalie –ja jeszcze je sprawdzam placami i jeśli trzeba rozklejam ewentualne zlepione owoce, po czym wsypuję i delikatnie, krótko mieszam, łącząc je z ciastem i równomiernie w nim rozprowadzając.

Przekładam je do wyłożonej papierem do pieczenia keksówki, wyrównuję i na koniec natłuszczonym nożem robię nacięcie pośrodku ciasta, wzdłuż dłuższego brzegu.

Wstawiam do rozgrzanego do 180 st.C piekarnika i piekę na drugiej półce od dołu w funkcji grzanie góra-dół przez ok. 50 minut, a tak naprawdę do suchego patyczka, więc pod koniec trzeba sprawdzać. W moim piekarniku trwa to zwykle 55 minut.
Uwagi:
*/to proste ciasto, więc zapisuję raczej „na wszelki wypadek”, uprzedzając ewentualne pytania;)/*
– czas pieczenia zależy od piekarnika: pamiętam sytuację, że kiedyś, nie u siebie, piekłam je przez ponad 60 minut. W takiej sytuacji można przykryć blaszkę kawałkiem folii aluminiowej, by np. ciasto za bardzo się nie zrumieniło od góry;
– jeśli keksówka o innych wymiarach (a tym samym ciasto noższe), to być może skróciłabym czas pieczenia i zaczęłabym obserwację po ok. 45 minutach;
– lepiej piec na dolnej półce, bo pieczone zbyt wysoko może się szybciej przesuszyć z wierzchu i potem, mimo tego nacięcia od góry, może np. bardziej pękać.

Upieczone wyjmuję i zostawiam aż ostygnie. Ja zwykle daję mu kilka minut na odpoczęcie, po czym wyjmuję z papierem z blaszki i zostawiam na raszce-ruszcie aż całkowicie ostygnie.



Kiedy ostygnie, decyzja: lukier, polewa czekoladowa czy nic.
Ja najbardziej lubię to ciasto bez żadnych polew, bo ogrom bakalii w środku w zupełności mnie satysfakcjonuje, ale część rodziny lubi z lukrem i skórką pomarańczową, więc salomonowym rozwiązaniem jest u mnie przekrojenie ciasta na pół i jedną połówkę zostawiam bez niczego, a drugą lukruję. Najczęściej wybieram lśniący i gładki lukier waniliowy (przepis tu: <https://skutecznie.tv/2012/06/lsniacy-i-gladki-lukier-waniliowy/>), ale to może być dowolny ulubiony lukier.

Lukruję, posypuję kandyzowaną skórką i zostawiam do zastygnięcia.

**Smacznego:)**