

Pieczenie keksu

Dodany przez russet



Formę do pieczenia keksu warto natłuszczyć przed pieczeniem schłodzić przez kilka minut w lodówce. Dzięki temu tłuszcz utworzy skorupkę i nie będzie łączył się z ciastem podczas wlewania go do formy. Ułatwi to wyjmowanie upieczonego keksu.

