

Keks z mozzarellą i groszkiem



Składniki

120 g - mrożonego
groszku zielonego
150 g - małych kulek
mozzarelli
5 szt. - pomidorków
koktajlowych
3 łyżka - słonecznika
4 szt. - jajka
250 g - maki
1 łyżka - proszku do
pieczenia
100 ml - mleka
4 łyżka - oleju
rzepakowego
2 łyżka - całych oliwek
bez pestek
sól himalajska do smaku
pieprz czarny świeżo
mielony do smaku
1 łyżka - posiekanego
świeżego tymianku
ponadto:
masło i mąka do
wysmarowania formy

Opis wykonania

Keks kojarzy się z ciastem biszkoptowym z bakaliami, ale warto spróbować keksa z innymi składnikami

Piekarnik rozgrzewamy do 180°C.

Brytfankę na keks (ok. 25 cm) smarujemy masłem i oprószamy mąką, wstawiamy do lodówki.

Mozzarellą odsączamy z zalewy, groszek zalewamy wrzątkiem na 2 min i odcedzamy. Umyte pomidorki kroimy na połowę, oprószamy solą i pozostawiamy na kilka min. Osuszamy papierowym ręcznikiem. Słonecznik prażymy na suchej patelni i studzimy.

W dużej misce mieszamy mąkę z solą, pieprzem i proszkiem do pieczenia. Wbijamy stopniowo jajka, dolewamy oliwę, mleko i ciągle mieszamy do uzyskania jednolitej gładkiej konsystencji. Dokładamy mozzarellę, połowę słonecznika, tymianek, groszek, oliwki, pomidorki i delikatnie mieszamy. Masę przekładamy do brytfanki, posypujemy pozostałymi pestkami słonecznika.

Pieczemy ok. 45 min. Sprawdzamy stan wypieku poprzez wbicie patyczka w jego środek. Patyczek powinien być lekko wilgotny.

Keks studzimy, wyjmujemy z formy i podajemy letni lub schłodzony.

Smacznego :)