

Białkowiec



KAJKA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 szkl
cukier	1 szkl
mak	1 szkl
białka	1 szkl
masło	1 kostka
proszek do pieczenia	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić, wystudzić.

Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, dodać mak, mąkę, proszek. Dokładnie wymieszać. Do przygotowanej masy dodać roztopione masło.

Keksówkę wyłożyć papierem do pieczenia. Wylać ciasto, piec w temp. 180 stopni ok 45 min.