

Biskopt kakaowy



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1/2 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jaja	4 sztuki
cukier	3/4 szklanka
kakao	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1/2 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubijamy na sztywną pianę. Dalej ubijając dodajemy stopniowo cukier. Na końcu dodajemy po jednym żółtku. Obie mąki mieszamy z kakao i proszkiem do pieczenia. Przesiewamy do masy jajecznej i delikatnie wymieszamy. Formę do pieczenia smarujemy margaryną i posypać bułką tartą. Ciasto przekładamy do formy i pieczemy w nagrzanym piekarniku ok. 30 min. w temperaturze 180°C.