

## Biskopt, który zawsze się udaje



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	5 sztuk
<b>mąka pszenna</b>	1 szklanka
<b>mąka ziemniaczana</b>	1/2 szklanki
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	szczypta
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka sparzyć. Żółtka oddzielić od białek.

Do białek dodać szczyptę soli i ubić je mikserem na sztywną pianę.

Żółtka połączyć z cukrem i utrzeć bądź zmiksować na puszystą masę (do rozpuszczenia się cukru.).

Do masy żółtkowej wsypać mąkę pszenną i proszek, następnie mąkę ziemniaczaną i całość wymieszać mikserem. Gdy uzyskamy jednolitą, gęstą masę, wówczas dodajemy do niej po łyżce piany z białek ciągle mieszając (teraz już ręcznie, bardzo delikatnie).

Gdy wmieszamy już całą pianę, wówczas przelewamy ciasto do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką blaszki i pieczemy około 35 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.