

Biszkopt, który zawsze wychodzi



KASIK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
cukier	1 szklamka
jajko	5 sztuk
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zanim zaczniesz go robić wsadź jajka do niemalże gorącej wody i zostaw na jakiś czas (łatwiej Ci będzie oddzielić wtedy żółtka od białek) No to zaczynamy po kolei:

Oddziel żółtka od białek. Ubij białka na sztywno, dodaj cukier i ubijając dalej dodawaj po jednym żółtku. Jak już ubijesz wszystko zmniejsz obroty miksera i dodaj po woli mąkę i proszek do pieczenia. Wymieszaj dobrze i gotowe. Przelewasz do blaszki i do piekarnika na 180 stopni na około 35 - 40 minut.

Zanim zaczniesz robić tego biszkopta przygotuj sobie blaszkę posmarowaną jakimś tłuszczem i posypana bułką tartą.

Dodatkowe info jak ciasto się już upiecze to wyłącz piekarnik ale nie wyciągaj go tak od razu ono musi sobie postać, możesz jak coś w miarę możliwości uchylić piekarnik. On zawsze troszkę opadnie ale tym się nie martw. Po około 15 minutach możesz go wyciągnąć. Jak ostygnie to można go przekroić.