

biskopt zawijany



FORGIELKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	6 łyżek
cukier	20 dkg
jajko	6 szt
marmolada	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć do białości z cukrem. Białka ubić na sztywną pianę. Do żółtek dodać mąkę i pianę, po czym delikatnie wymieszać. Blaszkę wyłożyć natłuszczony papierem, wlać ciasto i upiec w gorącym piekarniku. Po upieczeniu wyjąć placek z blachy i posmarować marmoladą, zwinąć w rulon. Posypać cukrem pudrem.