

Ciasto biszkoptowe



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
cukier	1 szklanka
mąka pszenna	3/4 szklanki
mąka ziemniaczna	0,5 szklanki
woda	6 łyżek
proszek do pieczenia	8 g
cukier wanilinowy	8 g
skórka z cytryny	1 łyżka
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z 3/4 szklanki cukru, pod koniec ucierania dodawać po 1 łyżce wody. Z białek ubić sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać resztę cukru. Ubita pianę dołożyć do żółtek. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, cukier wanilinowy, otartą skórkę z cytryny i lekko wymieszać. Ciasto wyożyć do posmarowanej masłem formy. Wstawić do wcześniej nagrzanego piekarnika i piec ok 35 minut w 180 stopniach.