

Piegusek, czyli biszkopt z makiem na oleju



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
cukier	0.75 szklanki
mąka pszenna	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
olej	0.25 szklanki
woda	0.25 szklanki
mak	0.5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka z cukrem należy utrzeć do białości, a następnie kolejno dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, wodę, olej oraz mak.

Całość dokładnie wymieszać i na końcu delikatnie połączyć z białkami uprzednio ubitymi na sztywną pianę.

Ciasto przelać do tortownicy (*) z dnem wysłanym papierem do pieczenia (boków niczym nie smarować) i wstawić do zimnego piekarnika.

Piec około 40 minut (do tzw. "suchego patyczka") w temperaturze 180 stopni.

Upieczony biszkopt wyjąć z piekarnika i przestudzić.