Kokosowy biszkopt



ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuk
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczna	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1-2 łyżeczki
cukier	1 szklanka
wiórki kokosowe	3-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielamy od białek. Ucieramy je z cukrem na puszystą masę. Gdy masa będzie jednolita dodajemy proszek do pieczenia i obie mąki, mieszamy, następnie dodajemy po dwie łyżki białek ubitych na sztywną pianę i delikatnie mieszamy. Gdy już wmieszamy wszystkie białka dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy. Masę przelewamy do wysmarowanej masłem i wysypanej mąką blaszki i pieczemy przez 35- 40 minut w temp. 180 stopni.
Taki biszkopt można podawać zarówno sam, jak i przełożony kremem.