

BISZKOPT ORZECHOWY



ANNAMARIAKOWALCZYK3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	4 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
cukier	4 łyżki
mąka	1 łyżka
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
orzechy włoskie	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka. Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem, na końcu orzechy i bułkę tartą. Wszystko lekko wymieszać. Wylać na formę do pieczenia. Piec w temperaturze 180 stopni C około 30 min