

biskopt orzechowy



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 szkl
jaja	8 szt
cukier	1 szkl
orzechy włoskie	10 dag
proszek do pieczenia	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

białka odłączy od żółtek. z białek ubić pianę, stopniowo dodając po jednym żółtku. na końcu wsypać cukier, dalej ubijać. orzechy zemleć na maszynce. mąkę wymieszać z orzechami i proszkiem do pieczenia, wsypać do ubitych jajek. wylać na tortownicę i piec w 180 stopniach przez 30 minut.