

Biskopt - przepis podstawowy



JOLANKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
mąka tortowa	1,5 szklanki
cukier	1,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 czubata łyżeczka
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywno, dodawać po jednym żółtku i łyżce cukru i dalej ubijać. Następnie stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mieszać delikatnie łyżką. Na koniec dodać olej i delikatnie wymieszać. Piec w temp. 180 st.C przez 35-40 min.