

biskopt



BARTEK8585



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	6 sztuk
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier kryształ	3/4 szklanki
cukier wanilinowy	1 opakowanie
ocet	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jaja wybić do 2 oddzielnych naczyń. Sprawdzić świeżość.
- KROK 2 Białka ubić na sztywno dodając pod koniec-gdy białką będą ubite cukier. Następnie dodajemy żółtka wymieszane z octem i proszkiem i mieszamy.
- KROK 3 Gotowe ciasto wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy ok. 35-40 minut w temp. 170 stopni. Biskopt możemy wykorzystać do różnych deserów-przekładając ulubioną masą itp.