# Biszkopt- piegusek

**ILONAALBERTOS**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **jaja** | 6 sztuk |
| **mąka pszenna** | 1 szklanka |
| **mąka ziemniaczana** | 1/2 szklanki |
| **cukier** | 1 szklanka |
| **proszek do pieczenia** | 1 łyżeczka |
| **sól** | 1 szczypta |
| **mak sypany** | 3 łyżki |
| **wiórki kokosowe** | 2-3 łyżki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Żółtka jaj utrzeć z cukrem na puszystą masę, następnie dodać do nich po kolei obie mąki i proszek do pieczenia, później mak i wiórki kokosowe. Całość dokładnie wymieszać dodając po łyżce sztywnej piany z białek. Jednolitą masę przełożyć do wyłożonej pergaminem blaszki. Ciasto piec około 35 minut w temperaturze 170-180 stopni. Tak przygotowane ciasto można dowolnie udekorować, no. czekoladą lub lukrem, można je także przełożyć masą.