

Różowy biszkopt



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 szt
cukier	3 łyżki
mąka	2 łyżki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
kisiel żurawinowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielamy od żółtek, ubijamy na sztywno z odrobiną soli, dodając cukier. Powoli dodajemy po jednym żółtku, dalej ubijając, następnie wsypujemy mąkę, kisiel i proszek do pieczenia i wszystko lekko mieszamy.

Wylewamy do przygotowanej wcześniej formy i pieczemy w temp 180st przez około 30 minut