

BISZKOPT ZAWSZE UDANY



ANIA781



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	6
cukier	1 szklanka
mąka pszenna	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
ocet	3 łyżka
olej	6 łyżka
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywno, dodać cukier, ubijać, dodawać kolejno w trakcie ubijania żółtka i mąkę z proszkiem. Na koniec dodać ocet, olej i sok z cytryny-delikatnie wymieszać. Przełożyć ciasto do blachy folią aluminiową/papierem do pieczenia.

Piec ok. godz. w temp. 180 st. C.

porcja na dużą(prostokątną) blachę.

na biszkopt z 4 jaj należy wziąć 3/4 szklanki cukru
3/4 szklanki mąki
1 łyżkę octu
2 łyżki oleju
sok z cytryny
płaska łyżeczka proszku do pieczenia

żeby zrobić biszkopt brązowy należy 2 części mąki i 1 część ciemnego kakao

SMACZNEGO