

biskopt klasyczny



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

5 jaj

1 i 1\2 szkl mąki

niecała szkl. cukru

1 torebka cukru waniliowego

kilka kropel soku z cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ubić pianę zbiałek, do której dodajemy cukier, cukier waniliowy, sok z cytryny i dalej ubijamy jak na bezy. Do takiej lśniącej masy dodajemy żółtka i dosypujemy stopniowo mąkę, całość lekko mieszając pieczemy ok 30 min w temp najpierw 160 później zwiększamy do 180 st.