

biskopt orzechowy lub migdałowy



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

5 jaj

niecała szkl. cukru

1 i 1\2 szkl. zmielonych orzechów

1 łyżeczka proszku

1 torebka cukru waniliowego

odrobina alkoholu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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