

biskopt makowy



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

5 jaj

niecała szklanka cukru

1/2 szkl. mąki

1 szkl maku sparzonego i zmielonego

1 łyżeczka proszku

odrobina alkoholu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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