

Biszkopt z fasoli



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
cukier	15 dkg
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 dkg
olejek migdałowy	1 szt
fasola	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodawać po łyżce masę fasolową, przesianą bułkę tartą i olejek migdałowy po czym wymieszać. Pod koniec dodać ubitą pianę z białek i lekko wymieszać. Wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem blachy i piec w średnio gorącym piekarniku 35 minut.