Ryżowe biskwity

MYSZA75

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biszkopy

mąka pszenna	2 łyżki
cukier brązowy	2 łyżki
mąka ryżowa	2 łyżki

Lista składników

śmietana 30%	250 ml
fix do śmietany	1 sztuka
borówki	1/3 szklanki
maliny świeże	100 g
mięta	1 do dekoracji
cukier puder	1 do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Jajka temperatura pokojowa, oddzielam białka od żółtek. Białka ubijam na sztywno ze szczyptą soli, dodaję cukier po łyżce i ubijam dalej, aż piana będzie lśniąca a cukier rozpuszczony.
Dodaję żółtka po jednym i ubijam mikserem do połączenia składników nie dłużej. Na końcu dodaję mąkę i też mieszam mikserem aż się połączy na wolnych obrotach.

KROK 2 Na papierze do pieczenia rysuję koła o średnicy 10 cm sześc sztuk. Wylewam na nie po dwie łyżki ciasta. Wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 170 stopni góra dół i piekę 10 minut. Pilnuję żeby nie zbrązowiały. Po wyjęciu odwracam papier i odrywam biskwity, jeszcze ciepłe składam na pół i odstawiam do ostygnięcia.

KROK 3 Śmietana kremówkę ubijam na sztywno, dodaję fix.

KROK 4 Za pomocą szprycy nadziewam placuszki, dodaję maliny, borówki i miętę. Posypuje pudrem.