

Biskopt Cioci Ireny :)



BAXIAB



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 szklanka niepełna
mąka	1 szklanka pełna
proszek do pieczenia	1 łyżeczka "płściutka"

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ubić całe jaja z cukrem. Ubijamy dosyć długo(nawet 10 minut) mikserem, aż masa będzie bardzo puszysta
2. Dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszamy - delikatnie, najlepiej drewnianą łyżką. Delikatnie, pomału, ale dokładnie
3. Masę przelewamy do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą
4. Formę wsadzamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika i pieczemy 1/2 godziny
5. Biskopt zawsze wychodzi i sam w sobie jest tak pyszny, że zanim się zastanowimy czy i czym go okraszyć to... znika:)