

Przepyszny biszkopt



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	10 sztuk
cukier	35 dag
mąka	1,5 szklanki
proszek do pieczenia	2,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić dokładnie ze szczyptą soli. Gdy się ubiją dosypywać stopniowo cukier i ciągle ubijać. Następnie dodawać po 1 żółtku stale ubijając, ale na mniejszych obrotach miksera. Gdy skończymy dodawać żółtka, to pomału dosypujemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mieszamy masę łyżką w 1 kierunku. Wylewamy na blachę wyłożoną pergaminem i posmarowaną masłem. Piec w 190 stopniach ok. 30 minut. Biszkopt jest bardzo wysoki- najlepiej przeciąć go na pół i przełożyć masą.
Smacznego !!