biszkopt na rolade



SYLWIACHMIEL

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	7 dag
cukier drobny	12 dkg
jaja	4 szt
proszek do pieczenia łyżka	1 szt
mąka ziemniaczna	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ucieramy bialka z cukrem na puszysty krem,dodajemy zoltka,ucieramy.Nastepnie maki wymieszane z proszkiem do pieczenia.wylewamy na blache i pieczemy.po upieczeniu zwijamy ze scierecz ke w rulon.