

Biskopt który zawsze się udaje 2



GACOPIERZ23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1 szklanka
cukier kryształ	1,5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
woda zimna	6 łyżek
jajko	6 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka i cukier ubić na sztywną pianę dodać po jednym żółtku ubijać, gdy jest dobrze ubite dodać pozostałą wodę ubić. Mąki i proszek wymieszać dodać do jaj i powoli wymieszać. Piec ok.20-30 min.
180 C