

Chipsy biszkoptowe



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białka jaj	8 sztuk
margaryna	200 g
mąka	200 g
cukier waniliowy	1 opakowanie
cukier puder	300 g
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier puder przesiać z cukrem waniliowym. Margarynę roztopić. Do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę. Do ubitej dodać mąkę i margarynę i delikatnie wymieszać. Masę biszkoptową wylewać na blaszkę robiąc cienkie placuszki i piec w temp. 180-200°C ok 3-5 min. Smacznego !!