

Biskopt



Autor: **TosiawKuchni**
Przepisów: **28** Ocena: **155**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Jajka 7szt.
- Cukier 1,5 szkl.
- Cukier waniliowy 1op
- Mąka pszenna 0,5 szkl.
- Mąka ziemniaczana 1,5 szkl.
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na białą puszystą masę. Następnie dodać przesiane przez sitko mąki z proszkiem. Delikatnie wymieszać.
Biskopt wylać na wyłożoną papierem tortownicę i piec w 180 stopniach 30-35 minut.
Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: