

Przypudrowane ciasto szyfonowe



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 1022

 > 6 os.  30 min  średnie  dostępne



Składniki:

- białko, 100 g
- olej, 20 ml
- mleko, 40 ml
- cukier puder, 40 g
- mąka, 35 g
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- sól, 1 szczypta
- olejek do ciast waniliowy, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Mieszamy mleko i olej. Dodajemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i solą. Dokładnie miksujemy. Białka ubijamy na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodajemy cukier puder. Ubitą pianę dodajemy porcjami do ciasta i bardzo delikatnie mieszamy (podnosząc do góry). Przelewamy do formy keksowej (ja robię w silikonowej, więc nie muszę natłuszczać). Pieczemy ok. 35 minut w 170 C. Po tym czasie nie otwieramy od razu piekarnika!!! Posypujemy obficie cukrem pudrem!

Twoje notatki do przepisu: