

Szybki biszkopt z rabarbarem i bananem



Autor: **catha**

Przepisów: **219** Ocena: **2754**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 5 dużych jajek
- 3/4 szklanki cukru
- 1 i 1/4 szklanki mąki pszennej
- łyżeczka proszku do pieczenia
- rabarbar- 2 łyżki
- 1 banan
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Rabarbar obrać ze skórki, przemyć i pokroić w drobne kawałki. Banana też drobniutko pokroić.

Jajka w całości zmiksować z cukrem na puszystą masę.

Mąkę i proszek do pieczenia przesiać i łyżka po łyżce delikatnie połączyć z masą jajeczną (nie używamy już miksera, jedynie szpatułkę).

Tortownicę 26 wyłożyć papierem do pieczenia, wylać ciasto.



- 2 Na ciasto wyłożyć rabarbar i banana. Piec w temp. 170 stopni przez około 30 minut - sprawdzić patyczkiem. Posypać cukrem pudrem i gotowe.
Błyskawicznie, pysznie i aromatycznie!



Twoje notatki do przepisu: