



przepisy.pl



Ciasto biszkoptowe





Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.2 opakowań
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 1.5 szklanek
- jajko - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 Tortownica Ø 26

Sposób przygotowania:

1. Kasię odmierz za pomocą podziałki na opakowaniu. Włóż do rondelka, rozpuść i wystudź.
2. Dno tortownicy o średnicy 26 cm wysmaruj Kasią i wyłóż papierem do pieczenia. Boków nie smaruj.
3. Jajka ubij dokładnie z cukrem na puch, tak aby ich objętość znacznie wzrosła.
4. Do masy jajecznej dodaj, ciągle mieszając, przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i solą.
5. Do ciasta wlej rozpuszczoną Kasię i delikatnie wymieszaj łyżką.
6. Ciasto przełóż do formy i od razu włóż do nagrzanego do 180 st C piekarnika. Piecz około 40 minut. Upieczone ciasto zostaw w otwartym piekarniku do wystygnięcia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl