



przepisy.pl

Biskopt do tortów, który zawsze wychodzi



Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- ocet - 1 łyżka



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



25 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, żółtka wymieszać z octem i proszkiem do pieczenia (użyć wysokiego naczynia, bo szybko rośnie).
2. Połączyć ubitą pianę z masą z żółtek i dodać mąkę.
3. Piec w temperaturze 180 stopni około 25 min.
4. Jeżeli chcemy uzyskać biskopt ciemny, dodajemy do ciasta 3 łyżki kakao.

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