



BISKOPT NA TORTY


przepisy.pl



Składniki:

biszkopt

- jajko - 5 sztuk
- mąka pszenna - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 st. C °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka oddzielić od żółtek, ubić na puszystą masę.
2. Podczas ubijania dodawać cukier i cukier waniliowy. Następnie dodawać po jednym żółtku. Całość ubijać 10 min.
3. Mąkę przesiać przez sitko razem z proszkiem do pieczenia. Delikatnie dodać do masy i wymieszać.
4. Ciasto wlać do tortownicy wysmarowanej Kasią i obsypanej bułką tartą.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 180 st. C przez 30 - 35 min.

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