





przepisy.pl

BISZKOPT POD OWOCE



Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- mąka - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- olej - 4 łyżki
- cukier - 1 szklanka
- śliwki

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 C °C 

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubić z cukrem na biały puch.
2. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, olej i delikatnie wymieszać.
3. Biszkopt wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Śliwki przekrajać na pół, usuwać pestki i kłaść skórką do dołu.
5. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez ok. 30 minut.

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