



biskopt - uniwersalny

przepisy.pl

 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Składniki:

- jajko - 2 sztuki
- zimna woda - 2 łyżki
- cukier - 80 gramów
- mondamin - 40 gramów
- mąka pszenna - 40 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. Białka oddzielić od żółtek.
2. Białka ubić z zimną wodą na sztywną pianę, dodać cukier i dalej ubijać.
3. Następnie dodać żółtka i wymieszać, wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wszystko delikatnie wymieszać.
4. Jest to proporcja na niski biskopt, jeżeli ma być na tort, to wystarczy zwiększyć proporcje 2-3 krotnie.

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