





przepisy.pl

## Biskopt z jeżynami:)



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jajka - 6 sztuk
- mąka - 400 gramów
- cukier - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jeżyny - 1 szklanka
- galaretkę owoce leśne - 2 sztuki

 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180°C °C 

### Sposób przygotowania:

1. Utrzeć jajka z cukrem do białości, dodać mąkę z proszkiem, miksować na puszystą masę.
2. Przebrać do wysmarowanej Kasią tortownicy, wysypać umyte owoce, upiec biskopt. Wystudzić.
3. Galaretkę rozpuścić w 3 szklankach wody, odstawić do stężenia. Wylać na ciasto. Smacznego!

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)