





przepisy.pl

Biskopt z mąki razowej

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  °C 

Składniki:

- jogurt naturalny - 125 gramów
- jajko - 4 sztuki
- mąka razowa - 375 gramów
- cukier trzcinowy - 250 gramów
- olej słonecznikowy - 125 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- frutos sekos - 125 gramów

Sposób przygotowania:

1. Ubić żółtka z cukrem do białości, następnie dodać jogurt, olej, ciągle ubijając (dodawac powoli).
2. Następnie dodać mąkę zmieszana z proszkiem do pieczenia.
3. Ubić białka na sztywną pianę, dodawać stopniowo do masy delikatnie łącząc.
4. Dodać frutos sekos.
5. Zagrzać piekarnik do temp. 180 st. C, włożyć ciasto.
6. W chwili gdy włożymy ciasto do piekarnika, zmniejszamy temp. na 160 st. C (Błaszka mała).

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