




# Biskopt z masą budyniową

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

## Składniki:

- jajko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 3 łyżki
- cukier - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 3 szklanki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- cukier - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- starta czekolada - 1 unit
- maliny - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Biskopt: jaja dokładnie ubijamy ze szczyptą soli.
2. Miksując, stopniowo dodajemy cukry, a następnie mąkę z proszkiem do pieczenia.
3. Pieczemy 25 minut w 180 st. C.
4. Masa budyniowa: mleko wlewamy do garnka.
5. Odlewamy 0,5 szklanki.
6. W zimnym mleku rozrabiamy budyń z mąką.
7. Mleko w garnku słodzimy, gotujemy budyń.
8. Kasię ucieramy dodając po łyżce zimnego budyń.
9. Upieczony biskopt przekroić i przekładać masą. Na wierzch również wyłożyć masę i dowolnie udekorować: startą czekoladą, malinami lub słodkim kakao

---

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)