





Biskopt z truskawkami

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Utrzeć jajka, cukier i cukier waniliowy.
2. Dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia.
3. Wszystko utrzeć na gładką masę. Upiec.
4. Umyte truskawki poukładać na biskopcie.
5. Zalać galaretką. Smacznego:)

Składniki:

biskopt

- jajko - 6 sztuk
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

dodatki

- truskawki - 0.5 kilogramów
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie