





capuccino biszkopt

przepisy.pl

 15 minut  Łatwe

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cappuccino - 4 łyżki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- mleko
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- cukier puder - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Jaka ubić z cukrem.
2. Dodać mąki i proszek oraz cappuccino - wymieszać.
3. Wyłożyć do prostokątnej i wysmarowanej Kasią blachy.
4. Piec w 180 stopniach przez 35 minut.
5. Budyń ugotować i wystudzić.
6. Kasię utrzeć i stopniowo dodawać zimny budyń i cukier puder.
7. Biszkopt przeciąć i posmarować masą, a na wierzchu też trochę posmarować i posypać ozdobami.

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