





przepisy.pl

ciasteczka biszkoptowe

 60 minut  Łatwe

Składniki:

- jajka - 3 sztuki
- cukier kryształ - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddzielić o białek.
2. Białka ubić z odrobiną soli na sztywną pianę, dodać cukier i cały czas ubijać.
3. Następnie dodać żółtka i dalej ubijać.
4. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać do ciasta, lekko wymieszać, można też przez chwilę miksować na małych obrotach.
5. Prostokątną blaszkę 24/28 cm wyłożyć papierem do pieczenia i przelać ciasto.
6. Biszkopt piec 20-25 min. w temperaturze 175 stopni C.
7. Ostudzone ciasto pokroić na kwadraty jednakowej wielkości i ciasteczka są gotowe.

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