





przepisy.pl

KAKAOWY BISKOPI NA TORTY



Składniki:

- jajka - 5 sztuk
- mąka pszenna - 140 gramów
- cukier puder do dekoracji - 130 gramów
- kakao - 2 łyżki

 15 minut  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik podgrzać do temperatury 170 st C .
2. Dno formy wyłożyć papierem do pieczenia lub posmarować tłuszczem i oprószyć mąką lub bułką tartą.
3. Mąkę i cukier wymieszać. W wysokim naczyniu ubijać wszystkie całe jajka przez 1 min.
4. Następnie stopniowo wsypywać mąkę z cukrem. Miksować na najwyższych obrotach ok. 1 min, dodać kakao i jeszcze mikсовать ok. 5 min, aż do uzyskania jednolitej, puszystej masy.
5. Ciasto przełożyć do formy i piec w temp. 175 stopni C przez 25-30 min.

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