

Biszkopt z olejem

Magda Kubiś

Biszkopt z olejem i palonym masłem ma doskonałą konsystencję i uzależniający zapach masła. Jest delikatny, wilgotny, nie za słodki, po prostu idealny!



PORCJE

1 fi18

SKŁADNIKI

- 4 szt. jaja kurze rozmiar L
- 250 g cukru kryształu
- 40 g palonego masła
- 90 g oleju bezzapachowego np. rzepakowego
- 85 g mleka w temp. pokojowej
- 240 g mąki pszennej typ. 500
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- szczypta soli

INSTRUKCJE

1. Masło topimy. Podgrzewamy na patelni, na średnim ogniu aż maselko zacznie brązowieć. Odstawiamy do schłodzenia.
2. Masło, jeżeli jest gorące, można odstawić do schłodzenia, lub od razu połączyć z olejem i mlekiem.
3. 3/4 cukru ubijamy wraz z żółtkami na pulchną masę, aż zrobią się bladożółte.
4. Do ubitych żółtek dodajemy masło i mieszamy do połączenia. Jeżeli masło połączyliśmy już z mlekiem, olejem i wanilią - dodajemy całość do ubitych żółtek.
5. Mieszamy wszystko do połączenia. Warto zatrzymać robot i zgarnąć szpatułką z brzegów misy.
6. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i solą.
7. Mieszamy tylko do połączenia się składników.
8. Ubijamy pianę z białek wraz z pozostałą ilością cukru.
9. Sztywną pianę dodajemy do masy.
10. Mieszamy krótko robotem na najmniejszych obrotach.

11. Kończymy mieszanie szpatułką aby upewnić się, że masa jest cała połączona z pianą i nie zostało nam nic na dnie miski. Nie mieszamy zbyt długo aby piana nie opadła nam w masie. Masa ma być lekka, pulchna i niezbyt lejąca.
12. Gotową masę przekładamy do przygotowanego rantu.
13. Pieczemy w 170C do suchego patyczka. U mnie to około 50 minut.