

Tradycyjny Biskopt

Marlena & Marcin Doroś

Przepis na idealny, tradycyjny biskopt bez proszku do pieczenia.



PORCJE

1 fi 18-20

SKŁADNIKI

- 5 jajek kurzych, rozmiar L
- 200 g cukru kryształu
- 150 g mąki pszennej typ 450
- 50 g mąki ziemniaczanej

INSTRUKCJE

1. Całe jajka ubijamy z cukrem do uzyskania puszystej masy.
2. Przesianą przez sitko mąkę dodajemy partiami do masy z jajek delikatnie mieszając szpatułką do połączenia się składników.
3. Masę przelewamy do wcześniej przygotowanego rantu.
4. Pieczemy około 45-50 minut, lub do suchego patyczka, w temperaturze 165-170 stopni.