
BISZKOPCIKI WYCISKANE

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1483 razy.

20 dag mąki,
6 łyżek cukru,
10 jaj,
cukier
puder.

Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Białka ubić na pianę, wymieszać z żółtkami i dosypywać po trochu mąkę. Blachę wyłożyć papierem pergaminowym wysypanym cukrem pudrem. Przygotowaną masę nakładać do tutki i wyciskać na blachę biszkopciki długości ok. 10 cm. Piec w gorącym piekarniku 20-30 minut. Można także wyciskać w odstępach 3-4 cm biszkopciki w kształcie niewielkich kulek. Po upieczeniu połączyć po 2 sztuki smarując marmoladą owocową, połączyć po wierzchu polewą czekoladową i ozdobić posiekanymi migdałami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD