
BISZKOPT CHIŃSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1898 razy.

20 dag masła
4 żółtka
12 dag cukru pudru
4 białka (piana)
13 dag mąki pszennej
1 dag masła do smarowania formy
12 dag mąki ziemniaczanej
1/2 proszku spulchniającego
2 kopiaste łyżki mielonej kawy palonej

Masło ucierać , dodając po 1 żółtku i po trochu cukru, wymieszać z kawą i proszkiem spulchniającym. Ubić białka na pianę, wymieszać z masą żółtkową i mąką. Biszkopt wyłożyć do długiej, wąskiej, dobrze wysmarowanej masłem formy keksowej i upiec w piekarniku niezbyt gorącym (ok. 40 min.).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD