

---

# BISZKOPT CHIŃSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1936 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