

---

# Białkowiec

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5763 razy.

60 dag (3 szklanki) mąki,

szklanka białek,

szklanka oleju słonecznikowego lub oliwy,

35 dag (1 1/2 szklanki) cukru,

1/2 szklanki letniego mleka,

łyżeczka proszku do pieczenia,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Białka ubić z cukrem. Do piany dodawać stopniowo olej, przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mleko, ciągle ubijając. Na końcu można dodać bakalie. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku około 45 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

---

psychota

Nadesłan(a):(-\_-) 2006-01-22 11:01:18