
Biszkopciki wyciskane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3238 razy.

5 jaj,

12 dag (1/2 szklanki) cukru,

15 dag (3/4 szklanki) mąki,

tłuszcz i papier do formy

Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Białka ubić na pianę, wymieszać z żółtkami i dosypywaną stopniowo mąką. Blachę wyłożyć papierem pergaminowym wysmarowanym tłuszczem. Przygotowaną masę nałożyć do tółki i wyciskać na blachę biszkopciki długości około 10 cm. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku około 20 min. Można też wyciskać kule wielkości orzecha włoskiego (co 34 cm). Po upieczeniu łączyć po dwie, smarując marmoladą.

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