
Biskopt na białkach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4352 razy.

6 białek,

6 dag (3 łyżki) mąki,

12 dag (1/2 szklanki) cukru,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz i papier do formy

Przesianą mąkę zmieszać z cukrem i cukrem waniliowym. Z białek ubić sztywną pianę. Dodać mąkę z cukrem, lekko wymieszać. Ciasto wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku 30-40 min.

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