
Błyskawiczne ciasteczka biszkoptowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4445 razy.

2 jaja,

6 dag (3 łyżki) cukru,

5 dag (2 czubate łyżki) mąki,

cukier waniliowy,

tłuszcz do blachy

Jaja umyć , oddzielić żółtka. Białka ubić na sztywną pianę i dalej ubijając dodawać cukier, żółtka oraz zapach. Przygotowaną masę połączyć z mąką. Na wysmarowaną tłuszczem blachę kłaść luźno łyżeczką małe porcje ciasta. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku, aż się zrumienia. Jasnozłote ciasteczka podważać łopatką i zwijać na trzonku wałka lub drewnianej łyżki. Należy zwijać bardzo szybko, bo gdy ostygną twardnieją. Zwijanie nadaje ciasteczkom ładny wygląd.

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