
Biskopt-zawsze się udaje

Dodano: 2005-03-11 12:48:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 7658 razy.

5 jaj

1 szkl. cukru pudru

1 szkl.mąki

Żółtka utrzeć z cukrem, a białka ubić na pianę.Do żółtek dodać mąkę i pianę.Piec okolo 30 min.

Nadesłał: MS <>

w jakiej temperaturze ? czy z termoobiegiem ?

Nadesłał(a):marzena <marzenacamil@autograf.pl> 2005-12-04 16:12:22

bez termoobiegu od 180 do 200

Nadesłał(a):MS 2006-08-10 12:08:55

pycha!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!mnie sie udal i jest pyszny!!! polecam! ;p

Nadesłał(a):anka z zamoscia <anka@dupa.eu> 2007-04-20 13:04:31

super extra przepis dziekuje!!!!

Nadesłał(a):sonia <soniachorzow@interia.pl> 2007-05-09 17:05:17

a jaka ta mąka zwykła czy ziemniaczana czy moze krupczatka?

Nadesłał(a): 2007-11-06 14:11:42