
biskopt

Dodano: 2005-09-30 09:13:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 7954 razy.

Biskopt:

4 jajka

0,6 szklanki mąki pszennej

0,6 szklanki cukru

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:

1/2 litra śmietany 30%

2 opakowania śmietan-fix;

cukier waniliowy

1-2 łyżek cukru pudru

Poncz:

1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej

1/2 szklanki gorącej wody

Ponadto:

1 puszka mleka słodzonego

ok. 30 dag okrągłych biskoptów

2 galaretki brzoskwiowe

Nadesłał: kasia <>

A może jakieś wskazówki na temat kolejności mieszania składników albo szczegóły dotyczące pieczenia ??

Nadesłał(a):Vil 2005-10-23 18:10:23

A gdzie instrukcja

Nadesłał(a): 2005-12-22 17:12:23

a może byś napisała ile piec i w jakiej temp

Nadesłał(a):sandra <sandra241@gazeta.pl> 2006-04-01 12:04:04

przepisy powinny być kompletne, a mianowicie:

- podane składniki

- sposób przygotowania

- temperatura pieczenia, m.in. czy przy obiegu powietrza , czy tylko przez promieniowanie i grawitację

- czas pieczenia

Przepis podaje się dla ludzi początkujących, dlatego powinien być kompletny.

Nadesłał(a):jamsz <jamsz@op.pl> 2006-04-14 15:04:21

Kaśka, dałaś popalic! Składniki wszystkie mam, ale nie wiem jak się za to zabrać!

Nadesłał(a):