

www.SztukaKulinarna.pl

Błyskawiczne ciasteczka biszkoptowe

ilość porcji **8** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	szt	jajko	
6	dkg	cukier	
5	dkg	mąka pszenna	
1	szt	cukier waniliowy	
		tłuszczu	,tłuszcz do blachy.

Przepis 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 zrumienią. Jasnożółte ciasteczka podważać łopatką i zwijać na trzonku wałka lub drewnianej łyżki. Należy zwijać bardzo szybko, bo gdy ostygną twardnieją. Zwijanie nadaje ciasteczkom ładny wygląd.

Składniki

2 jaja, 6 dag (3 łyżki) cukru, 5 dag (2 czubate łyżki) mąki, cukier waniliowy, tłuszcz do blachy.