

## www.SztukaKulinarna.pl

### Biszkopciki wiciskane extra

ilość porcji **10** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	mąka pszenna	
6	łyżki	cukier	
10	szt	jajko	
		cukier puder	

Przepis Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Białka ubić na pianę, wymieszać z żółtkami i dosypywać po trochu mąkę. Blachę wyłożyć papierem pergaminowym wysypanym cukrem pudrem. Przygotowaną masę nakładać do tutki i wyciskać na blachę biszkopciki długości ok. 10 cm. Piec w gorącym piekarniku 20 - 30 min. Można także wyciskać w odstępach 3 - 4 cm biszkopciki w kształcie niewielkich kulek. Po upieczeniu połączyć po 2 sztuki smarując marmoladą owocową, połączyć wierzchu polewą czekoladową i ozdobić posiekanymi migdałami. Składniki

20 dkg mąki, 6 łyżek cukru, 10 jaj, cukier, puder.