

www.SztukaKulinarna.pl

Biskopt śniadaniowy

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
35	dkg	mąka pszenna	
25	dkg	cukier	
12	szt	jajko	

Przepis Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Białko ubić na sztywną pianę. Co utartych żółtek dodać pianę i przesianą mąkę i lekko wymieszać, by piana nie opadła. Włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej przesianą tartą bułką. Piec 40 minut. Po upieczeniu ostudzić i wyjąć z formy. Na drugi dzień biskopt przeciąć i przełożyć marmoladą. Wierzch polukrować lub przybrać konfiturami.

Składniki

35 dag mąki pszennej, 25 dag cukru, 12 jaj.