

www.SztukaKulinarna.pl

Omlet biszkoptowy

ilość porcji **1** czas **15 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	szt	jajko	
2	dkg	cukier puder	
1	dkg	mąka pszenna	
2	dkg	czekolady	
0.5	opakowanie	olejku waniliowego	
		tłuszczu	
		sól	

Przepis Półmisek żaroodporny wysmarować tłuszczem i posypać mąką.

Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielić żółtka od białek.

Białka ubić na sztywną pianę dodając pod koniec ubijania cukier.

Wymieszać lekko żółtkami i olejkiem przesypując mąką.

Wyłożyć na półmisek, wyrównać powierzchnię i boki, zapiec w piekarniku. Podawać zaraz po wyjęciu z piekarnika posypyany cukrem pudrem i startą czekoladą. Składniki

2 jaja, 2 dkg cukru pudru, 1 dkg mąki, 2 dkg czekolady, 0.5 olejku waniliowego, tłuszcz, sól do smaku.