

Biskopt tradycyjny



Autor: **torcikowo**
Przepisów: 45 Ocena: 962

3-4 os. 60 min średnie tanie



Składniki:

- 6 dużych jaj
- 1 szklanka cukru
- 1,5 szklanki mąki
- 1 łyżka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 I tak mąkę przesiewam z proszkiem do pieczenia. Żółtka oddzielam od białek, następnie białka ubijam na sztywno z cukrem. Gdy piana będzie już sztywna dodaje po jednym żółtku (cały czas mieszając), na koniec dodaje mąkę połączoną z proszkiem. Piekę w 180 stopniach ok 40 min. I uwaga teraz najważniejsze (i tu serce mojej Mamy i Babci by pękło) po upieczeniu biskopt rzucamy o blat :):). Tak, tak rzucamy i po bólu. Nie opadnie, możemy otworzyć okna, dzieci mogą krzyczeć :):)



Twoje notatki do przepisu: