

Jagodowy biszkopcik

Przepis dodany przez użytkownika avril

jako spód do tortów owocowych lub po prostu jako deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 5 jajek -
- 1,5 szklanki cukru -
- 1 i 1/4 szklanki mąki pszennej -
- 1 i 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej -
- stopiona margaryna -
- łyżeczka proszku do pieczenia -
- cukier waniliowy -
- 3 szklanki jagód -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Z białek ubić pianę. Ubijając mikserem, dodać kolejno resztę składników. Przelać do formy. Umyć i odsączyć jagody, ułożyć je na wierzchu ciasta. Piec w temp. 180 st. C przez 45 minut.

