

Rumowy biszkopt

Przepis dodany przez użytkownika avril

do ciast z alkoholem lub z bakaliami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 20 dag mąki -
- 20 dag cukru pudru -
- 3 jajka -
- 160 ml rumu -
- 3 łyżki mleka -
- esencja waniliowa -
- łyżka masła -
- szczypta soli -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ubić żółka z cukrem pudrem. Wymieszać z mlekiem, mąką, rumem i esencją. Z białek i szczypty soli ubić pianę. Połączyć z masą żółtkową. Przełożyć do formy wysmarowanej masłem. Piec w temp. 180 st. C przez 30 minut.

