

Kakaowy biszkopcik

Przepis dodany przez użytkownika avril

jako spód do tortów czekoladowych, z alkoholem i mlecznych

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 jajka -
- 3/4 szklanki mąki tortowej -
- 3/4 szklanki cukru -
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia -
- 2 łyżki kakao -
- łyżka octu -
- 3 łyżki oleju -
- szczypta soli -

Etapy przyrządzania:

1. Ubić pianę z białek i szczypty soli. Nie przerywając ubijania, wsypać cukier. Stopniowo wlewać żółtka, następnie ocet i olej. Wsypać mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Dokładnie wymieszać. Piec w temp. 150 st. C w termoobiegu przez 40 minut.

