



БИСКВИТ

Pandispanya



4 яйца
1 стакан сахарной пудры
2 ст.л. с горкой слив. масла (100 гр.)
1 кофейная чашечка пшеничного крахмала
3 кофейные чашечки муки
1 пачка разрыхлителя
1 пачка ванилина
Щепотка соли

- # Отделить белки от желтков.
- # В желтки добавить сахар, в белки – соль.
- # Белки взбить миксером до густой массы.
- # Желтки тоже взбивать пока растворится сахар. Затем добавить растопленное остывшее слив. масло, взбивать еще некоторое время.
- # Добавить муку, крахмал, разрыхлитель и ванилин, перемешать.
- # Затем белки смешать с желтками и перемешать деревянной лопаточкой.
- # Форму диаметром 25 см. смазать маслом, посыпать мукой и вылить тесто.
- # Поставить в заранее разогретую до 170 градусов духовку и печь примерно 50 минут.
- # Когда остынет, порезать кусочками или использовать как основу для торта.

Для бисквита кофейного, достаточно добавить в тесто 2 ст.л. какао.