



Tekst i zdjęcie: **dominika13337** - Młodszy Kucharz
(275)

Domowe biszkopty

Następna słodkość którą zrobię :)

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- jajka, 3 szt.
- cukier puder, 80 g
- mąka pszenna, 70 g

Sposób przygotowania:

Białka oddzielić od żółtek; białka ubić na sztywną pianę. Powoli i stopniowo dodawać cukier (jak przy bezach - nie można wsypać cukru na jeden raz) i ubijać. Dodać żółtka i ubijać, do połączenia. Powinniśmy otrzymać gęstą, bardzo puszystą żółtą masę. Wsypywać powoli przesianą mąkę i bardzo delikatnie mieszać szpatułką lub drewnianą łyżką. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia lub piec na macie teflonowej (ciasteczka idealnie się na niej pieką i bez problemu odchodzą). Ciasto nałożyć do rękawa cukierniczego z grubą okrągłą nasadką i wyłożyć na blachę biszkopty, długości około 10 cm pozostawiając odstępy między nimi. Oprószyć je cukrem pudrem i pozostawić na 5 minut, by wyschły. Przed samym pieczeniem ponownie oprószyć pudrem. Piec w temperaturze 180°C przez około 14 minut, aż będą lekko złote. Po upieczeniu chwilę odczekać, następnie ściągnąć je z maty, przełożyć na kratkę.

