



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - SzeF Kuchni (1460)

Biszkopt chiński

Bardzo prosty

Składniki:

- białka, 4 szt.
- kawa mielona, 2 łyżk.
- mąka ziemniaczana, 12 dag
- mąka pszenna, 13 dag
- cukier puder, 12 dag
- żółtka, 4 szt.
- masło, 20 dag

Sposób przygotowania:

Masło ucierać, dodając po 1 żółtku i po trochu cukru, wymieszać z kawą i proszkiem spulchniającym. Ubić białka na pianę, wymieszać z masą żółtkową i mąką. Biszkopt wyłożyć do długiej, wąskiej, dobrze wysmarowanej masłem formy (keksowej) i upiec w piekarniku niezbyt gorącym (ok. 40 min.).

