



Ciasto biszkoptowe

 6 porcji

 25 minut + 12 minut

Składniki

- 2 jajka
- 65 g mąki
- 10 g mleka w proszku
- 50 g cukru pudru
- 20 ml oleju roślinnego

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść w kielichu do gotowania 2 jajka i 50 g cukru pudru.

3

Zmiksuj.

4

Zamocuj mieszadło motylkowe na ostrzu wielofunkcyjnym.

5

Wymieszaj.

6

Masę przełóż do dużej miski, dodaj do niej 65 g mąki i 10 g mleka w proszku i krótko wymieszaj łyżką do uzyskania gładkiej masy.

7

Dodaj 20 ml oleju roślinnego, ponownie wymieszaj łyżką i odstaw na bok.

8

Rozgrzej piekarnik do 175°C, przelej ciasto do tortownicy i wstaw tortownicę do piekarnika, a następnie piecz około 12 minut (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).

9

Gotowe do podania! Smacznego!