

Biszkopt po zepterowsku - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 4 jaja
2. - 1 szklanka cukru
3. - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
4. - 1 łyżeczka oleju
5. - 1 łyżeczka octu

Sposób przyrządzenia:

Ubić pianę z białek dodając stopniowo cukier.

Proszek do pieczenia wymieszać z octem i żółtkami i wraz z olejem dodać do ubitych białek, wymieszać. Mąkę dodawać mieszając łyżką. Wlać do patelni zepterowskiej (24 cm) i piec 30 min od chwili gdy wskazówka wejdzie na 1/2 zielonego pola , zdjęć ze źródła ciepła, zostawić na 25 min przykryty pokrywą. Po 25 min zdjęć pokrywę i odparować 10 min. Wyłożyć na talerz.