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!