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!