



Kakaowe ciasto biszkoptowe

 4 porcje

 40 minut

Składniki

- 6 jajek, temperatura pokojowa, oddzielamy żółtka od białek
- 170 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 30 g kakao w proszku
- 160 g cukru pudru
- 60 ml oleju
- 100 ml mleka
- 6 kropli soku z cytryny

Przygotowanie

1

Zamocuj mieszadło motylkowe na ostrzu wielofunkcyjnym.

2

Umieść przygotowane białka, 160 g cukru pudru i 6 kropli soku z cytryny w kielichu do gotowania.

3

Wymieszaj.

4

Dodaj żółtka.

5

Wymieszaj.

6

Masę przełóż do dużej miski, dodaj do niej 170 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia i 30 g kakao w proszku i krótko wymieszaj łyżką do uzyskania gładkiej masy.

7

Dodaj 60 ml oleju i 100 ml mleka, ponownie wymieszaj łyżką i odstaw.

8

Rozgrzej piekarnik do 160°C, przelej ciasto do tortownicy i wstaw tortownicę do piekarnika, a następnie piecz około 25 minut (czas pieczenia dostosuj do swojego piekarnika).

9

Gotowe do podania! Smacznego!