
Biskopt z rzodkiewką



Składniki

- 3 szt. jajko
- 0.75 szklanki mąka
- 1 łyżeczka proszek do pieczenia
- 0.5 łyżeczki sól
- 6 szt. rzodkiewki
- 1 szt. mała łodyga selera naciowego

Sposób przygotowania

Białka ubijamy na sztywną pianę, cały ubijając dodajemy po żółtku , dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz solą. Na końcu dodajemy pokrojoną rzodkiewkę oraz selera naciowego. Ciasta przekładamy na małą tortownicę i pieczemy 20-25 min w temp.170 stopni. Ciasto najlepsze ze świeżym twarogiem ze szczypiorkiem, pycha:)