

Biskopt z jagodami

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Coś szybkiego, na niespodziewanych gości

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 4
- cukier - 1 szkl.
- mąka - 1 szkl.
- margaryna - 1 kostka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- czarne jagody - 25 dag

Etapy przyrządzania:

1. Jajka miksujemy z cukrem, dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mąkę ziemniaczaną a na końcu stopioną margarynę. Mieshamy. Wylewam ciasto do prociża wysmarowanego masłem i posypanego bułką tartą. Na wierzch rozkładamy jagody i pieczemy sprawdzając wykałaczką czy ciasto nie jest surowe.

