Biszkopty proteinowe :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

25 min

łatwy

9 porcji

Składniki:

Białka jaj - 4 szt.
Mąka pszenna - 1 łyżka
Mąka pełnoziarnista - 1 łyżka
Odżywka białkowa (użyłam waniliowej) - 50 g
Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białko ubij na sztywną pianę.

KROK 2: Wszystkie składniki przełóż do miski, dodaj ubite białka i wymieszaj.

KROK 3: Na blaszce rozłóż papier do pieczenia i nakładaj po dużej łyżce masy (powinno wyjść 9-10 biszkoptów).

KROK 4: Rozgrzej piekarnik do 180*C, wstaw biszkopty i piecz ok. 12 minut.