



Biszkopt z ksylitolem



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Warto wiedzieć:

30 min

12 porcji

Składniki:

mąka orkiszowa jasna - 100 g mąka ziemniaczana - 1 łyżka
jaja (temperatura pokojowa) - 4 szt. ksylitol - 75 g
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biszkopt wypiekać w formie 18 cm. (Wypiekałam w obręczy cukierniczej regulowanej. Na dno położyłam papier do pieczenia, a brzeg wysmarowałam tłuszczem ponieważ ciasto biszkoptowe do niej przywiera).

Mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną przesiać. Białka oddzielić od żółtek. Białka ubijać w dużej misie i dodawać do ubitej piany po łyżce ksylitolu. Następnie dodać żółtka i chwilę ubijać (2-3 minuty), dodać sypkie składniki i wymieszać dokładnie, ale delikatnie trzepaczką. Przełożyć do formy i piec 30 minut w 160 st. C. Po całkowitym wystudzeniu wyjąć z formy.