Biszkopt z soczewicy

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, desery, pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Soczewica w puszce Bio - 1 szt.
Cukier z Agawy Bio - 1/2 szklanka
Mąka ziemniaczana Bio - 4 łyżka

Dodatkowe info:

Woda z soczewicy zawiera w sobie bardzo dużo białka, dlatego zachowuje się jak białko z jajka kurzego.
Podczas pieczenia biszkoptu możemy użyć wody z np 2 puszek soczewicy, po prostu podwoić składniki, a biszkopt wyjdzie nam wyższy.

Jest to świetna alternatywy dla wegan i wegetarian.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kluczowym składnikiem biszkoptu jest woda z soczewicy.
Puszkę otwieramy i przecedzamy soczewicę.
Należy pamiętać, aby wody nie wylewać.
Dodę przelewamy do wysokiego naczynia i ubijamy mikserem na wysokich obrotach tak samo jak białka z jajek.
Na samym końcu ubijania, gdy piana będzie już sztywna i błyszcząca, partiami dodajemy cukier z Agawy. Ponownie ubijamy.
Na końcu dodajemy mąkę ziemniaczaną i delikatnie mieszamy wszystko szpatułką.

KROK 2: Ciasto przelewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.
Pieczemy w piekarniku w 180 stopniach przez około 25 minut.