# Japoński biszkopt Kasutera

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

70 min

1 porcja

## Składniki:

- jaja ekologiczne - 6 szt.
- mąka orkiszowa jasna Bio Planet - 1 szklanka
- cukier - 1/2 szklanka
- miód płynny - 3 łyżka
- mleko - 50 ml
- maca - 1 łyżka

## Dodatkowe info:

Biszkopt jest niebywale puszysty, lekki i smaczny. Z brązową skórką. Świetnie pasuje do truskawek i lodów.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Jaja i mleko powinny mieć temperaturę pokojową( ja użyłam jaj zielononóżki). Białka oddziel od żółtek. Ubij białka na sztywną pianę, następnie porcjami dodawaj cukier. Teraz czas na żółtka: dodawaj po jednym cały czas ubijając, na koniec wlej miód, przesianą mąkę z macą. Wlej mleko i wymieszaj. Przelej masę do kwadratowej formy, rzuć kilka razy formę z ciastem o blat. Piecz w 160 stopniach przez 50 minut.