

BISKVIT s sadjem



Kaj, če bi se danes malo posladkali?

Sestavine:

- 4 jajca,
- 4 žlice sladkorja,
- 4 žlice moka,
- narezano sveže sadje npr. jabolka, lahko pa tudi vloženo sadje npr. češnje, jagode, maline...,
- mleti sladkor za posipanje.

Pripomočki:

- jedilna žlica,
- posoda za mešanje sestavin,
- sito za moko,
- manjše cedilo,
- kuhinjski robot ALI multipraktik ALI električni stepalnik ALI,
- pekač (za navedeno količino je ustrezen pekač velikosti 20 cm x 30 cm),
- električna pečica.

Priprava



4 JAJCA

- Jajca (rumenjake + beljake) razbijemo v posodo za mešanje.



4 ŽLICE SLADKORJA

- Dodamo sladkor.



- Stepamo toliko časa, da dobimo puhasto maso (sneg).



4 ŽLICE MOKE

- Moko presejemo,



- jo POČASI dodajamo masi in hkrati ZELOOOO na rahlo mešamo.



- Pekač namastimo ali vanj položimo papir za peko.
- Maso previdno vlijemo v pekač.



SADJE

- Koščke sadja enakomerno razporedimo po celotni površini.



- Prosimo starše za pomoč pri uporabi pečice.
- Pečemo 25 minut na 180°C.



MLETI SLADKOR

- Pecivo potresemo z mletim sladkorjem ...



- ... in postrežemo.

DOBER TEK

Vir: <https://www.youtube.com/watch?v=kbvwBsx82cY>