Białkowiec



Zwykłe ciasto, bez udziwnień i ozdóbek, pomysł na to, co zrobić z białkami pozostałymi po smażeniu pączków w Tłusty Czwartek, jeśli nie przepadamy za bezami. Ciasto w smaku i konsystencji przypomina trochę biszkopt, jest jednak cięższe, bardziej zwarte i trochę bardziej mokre.

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- szklanka białek
- szklanka oleju słonecznikowego lub oliwy z oliwek
- 1,5 szklanki cukru
- 0,5 szklanki letniego mleka
- łyżeczka proszku do pieczenia
- cukier wanilinowy
- masło do wysmarowania tortownicy lub papier do pieczenia

Wykonanie:

1. Białka ubijamy z cukrem i z cukrem wanilinowym. Do ubitej piany dodajemy stopniowo i po trochu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia na przemian z olejem i mlekiem, ciągle ubijając.

2. Małą okrągłą tortownicę wykładamy papierem do pieczenia i smarujemy masłem. Ciasto wlewamy do formy. Pieczemy w umiarkowanie gorącym piekarniku (ok. 180 stopni Celsjusza) ok. 50-60 minut. Po wyłączeniu piekarnika zostawiamy je na 10-15 minut w środku.