

6-6-6 czyli BISZKOPT dla diabelsko leniwych



Opis wskazówki

Nie ma lepszego przepisu dla leniwych i zapominalskich.

6 jajek, 6 łyżek mąki i 6 łyżek cukru...

zapraszam do przeczytania szczegółowego opisu :)

6-6-6 CZYLI BISZKOPT DLA DIABELSKO LENIWYCH. Ile razy dzwoniłaś/eś do mamy/babci/teściowej z prośbą o przypomnienie składników i ich ilości w przepisie na biszkopt? Ile razy słyszałaś/eś, żeby najpierw ubijać białka a potem delikatnie dodawać resztę składników bo inaczej nie wyrośnie? Bo zakalec ? Bo za suche? Czy po rozmowie i zapisaniu po raz tysięczny tego samego na małej karteczce, bo akurat nie masz idealnego przepiśnika, też miałaś/eś ochotę usiąść i poczekać aż przejdzie Ci ochota na pieczenie? Skąd ja to znam..... od teraz uważaj, bo to one: babcie, matki, teściowe, sąsiadki, pani Wanda ze sklepu mięsnego i pan Zdzisiu z budowlanego, będą dzwonić do Ciebie po przepis na idealny biszkopt. Wszystko czego potrzebujesz, to robot kuchenny lub facet oglądający jakiś mecz w telewizji, któremu powierzysz misję ubijania składników. Najlepiej żeby nie był to zbyt emocjonujący sport, by miska z produktami nie wylądowała na podłodze. Potrzebne Ci również będzie : 6 jajek, 6 łyżek mąki i 6 łyżek cukru. (Jeżeli Ci się przypomni to odrobina proszku do pieczenia- tak „na oko”) Zapomnij o ubijaniu samych białek!!!! Całe jaja do miski i niech się kręcą!!! Zobaczysz, że może będzie to trwało odrobinę dłużej, ale ile przekleństw mniej wydobędzie się z Twoich ust, gdy nie będziesz musiała wylawiać żółtka, które przypadkiem (znowu) znalazło się w białku. Następnie dodajesz 6 łyżek cukru. Wsypując powoli i nie zasłaniając telewizora dodajesz 6 łyżek mąki. Szczypta proszku do pieczenia i odchodzisz nalać sobie odrobinę wina za wzorową koordynację pracy. Na wyłożoną papierem blachę wylewasz ukręcone ciasto. Piekarnik nagrany do 160°C i pieczesz ok 25min. Powodzenia ☐