

Puszysty i bardzo wilgotny biszkopt czekoladowy



Opis wskazówki

Ciepłe masło do biszkoptu

Gdy robię biszkopt czekoladowy na sam koniec po mące dokładam rozpuszczone masło, na 5 jajek ok 70 g,można nawet połączyć z lakierem alkoholowym, mega smak i cudna wilgotność