



# Бисквит классический ванильный

15 Порции



Средне

до 15 Мин.



## Ингредиенты и способ приготовления:

### Ингредиенты:

10 шт. Яйца  
210 г Мука пшеничная  
240 г Сахар  
5 г Ароматизатор "Ванилин-интенсив" Dr. Oetker  
50 г Кукурузного крахмала Dr. Oetker  
20 г Соль

- 1 Яйца взбить с сахаром взбить до плотной и пышной массы около 15 минут.
- 2 Просеять на яйца сухие ингредиенты и вмешать их лопаткой.
- 3 Выпекать в разогретой до 170 градусов духовке до сухой шпажки.

