

### " FIGOWIEC "

#### 1. Upiec ciemny biszkopt z 6-ciu jaj:

- 6 jaj ,3/4 szklanki cukru kryształu
- 1 szklanka mąki
- 1 płask łyżeczka proszku o pieczenia

Białka ubić na sztywno,dodawać stopniowo cukier i żółtka. Dodać przesianą i zmieszana z proszkiem do pieczenia mąkę,lekko wymieszać

Wylać na formę i piec w temp. 160-180 °C ok. 30-40 minut

#### 2. Upiec ciasto bakaliowe

- 20 dag pokrojonych fig suszonych
- 20 dag rodzynek
- 10 dag orzechów mielonych
- 10 dag orzechów krojonych
- 2 łyżki maki pszennej
- 12 białek
- 12 łyżek cukru kryształu
- 2 płaske łyżeczki proszku do pieczenia

Białka ubić z cukrem,dodac bakalie,makę przesianą i wymieszana z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać.Dac na blaszkę wyłożoną pergaminem lub folią aluminiową. Upiec. Ostudzić upieczone ciasta i przełożyć masą

#### 3. Masa

## Figowiec

Wpisany przez Administrator  
wtorek, 03 kwietnia 2012 20:04

---

- 12 żółtek
- 6 łyżek cukru kryształu
- 2 kostki masła

Zółtka z cukrem ubić na parze. Ostudzić. Dodać do utartego masła. Ciemny biszkopt, masa, ciasto bakaliowe, posmarować masą i posypać tartą czekoladą lub mielonymi orzechami.

Pyszne, polecam

Smacznego !

*Lucyna Malec*