

БИСКВИТ

🕒 40 минут

Вам понадобится

Яйцо куриное	200 г / 4 шт
Сахар	180 г
Мука пшеничная в/с	140 г
Масло сливочное	20 г
Ванильный сахар	1 г

Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

Приготовление

- 1 Яйца, ванильный и обычный сахар и соль с помощью миксера взбить до пышной пены. Добавить муку, аккуратно перемешать.
- 2 Форму смазать сливочным маслом, выложить тесто. Накрыть ее листом фольги, подвернуть края.
- 3 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 160°. Установить температуру нижнего нагревателя на 160°. Время приготовления 30 – 35 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с тестом. Закрыть крышку. Нажать «Старт».