

Blat simplu

pandispan

Blat simplu pandispan

Ingrediente :

6 oua, 6 linguri de faina, 6 linguri de zahar vanilat.

Preparare :

Se bat ouale intregi cu zaharul vanilat, pina decvin cremoase si volumul lor a crescut de 2-3 ori. Se adauga faina, se mai amesteca putin, se toarna intr-o forma unsa cu unt si tapetata cu hirtie si se coace la foc economic o ora. Cantitatile se pot dubla dupa preferinta.