

Blat pandispan - varianta -

Blat pandispan - varianta -

Ingrediente :

6 oua, 6 linguri de zahar, vanilie, 6 linguri de faina

Preparare :

Se bat albusurile spuma. Se adauga zaharul, vanilia, si se mai bate pina se intareste albusul, ca pentru bezele. Separat, se freaca putin galbenusurile, se amesteca cu albusul, se adauga faina, se amesteca usor totul. Se unge o forma bine cu unt, se presara faina, se toarna compozitia, se coace o ora la foc economic(cantitatile se pot mari dupa dorinta).