

BISKVIT Z BUČNIM OLJEM IN BUČNIMI SEMENI

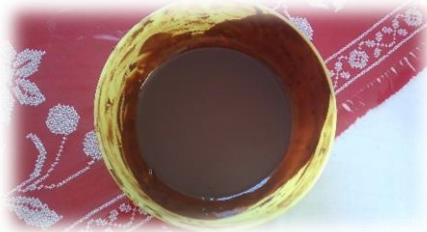
BISKVIT:

- 4 jajca
- 18 dag sladkorja
- 1 dl mleka
- 20 dag gladke moke
- 1 pecilni prašek
- 7 dag mletih bučnih semen
- 1 dl bučnega olja



PRELIV:

- jedilna čokolada



POSTOPEK:

Rumenjake in sladkor gladko umešamo, prilijemo olje, mešamo in dolijemo mleko, nato ponovno premešamo, dodamo moko z mletimi semeni in pecilnim praškom. Sneg štirih beljakov umešamo v maso. Nato vse skupaj vlijemo v namazan in pomokan pekač in pečemo pri 170°C, 40 - 45 minut.

