

Upadający biszkopt

Dodany przez oOpauline3kaOo

Jeśli chcesz aby twój biszkopt nie upadł po pieczeniu mam sposób...:)

Należ od razu po wyciągnięciu z piekarnika rzucić blache z biszkoptem na podłogę. i Biszkot ci nie upadnie. To na prawdę działa. Biszkopt wychodzi jak marzenie :) normalnie puch:)

