**BISKVIT S SADJEM** - zelo okusno in puhasto pecivo

**Sestavine:**

240 g gladke moke

200 g sladkorja

4 jajca (sneg)

1 dl olja

1 dl mleka

1 pecilni prašek

1 vanili sladkor

300 g poljubnega sadja (svežega ali zamrznjenega)

**Priprava biskvita:**

* Na kuhinjski pult postavimo vse sestavine in jih stehtamo.
* Moko presejemo skupaj s pecilnim praškom.
* Ločimo rumenjake in beljake.
* Beljake stepemo v trd sneg.
* Rumenjake stepemo s sladkorjem in vanili sladkorjem, da dobimo kremasto zmes. Nato ji dodamo mleko in olje.
* V zmes dodamo moko s pecilnim praškom in dobro premešamo.
* Narahlo vmešamo še sneg beljakov.
* Biskvit vlijemo na pekač obložen s papirjem za peko ali na pomaščen in z moko posipan pekač.
* Po vrhu testa potresemo sadje in pekač položimo v ogreto pečico.
* Biskvit pečemo na 180 stopinj 25 minut.

**Za bolj zdravo različico lahko:**

Sladkor zamenjamo z rjavim trsnim sladkorjem.

80 dag bele moke zamenjamo s koruzno, proseno ali pirino moko.