

Piškot s kakaem a meruňkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 180 g
- kakao 1.2 lžíce
- polohrubá mouka 250 g
- olej 90 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- vejce 4 ks
- voda 90 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celá vejce ušleháme s cukrem,olejem a vodou.Přisypeme mouku smíchanou s práškem do pečiva a kakem.Zamícháme,těsto nalijeme na připravený plech,poklademe půlkami vyzrálých meruněk a pečeme při 190°C asi 40 minut.Vychladlý piškot rozkrájíme a pocukrujeme.