

Piškot s třešněmi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 5 ks
- Cukr krupice 150 g
- Mléko 100 ml
- Polohrubá mouka 200 g
- Kypřicí prášek 0.5 balíček
- Třešně dle potřeby 1 miska

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky oddělíme od bílků a vyšleháme s cukrem krupicí do světlé pěny. Potom po částech vmícháme mléko a prosátou polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec zapracujeme tuhý sníh z bílků.

Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a hustě poklademe třešněmi. Pečeme při 180°C asi 35 minut.