

Domácí piškoty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- žloutky 2 ks
- vanilkový cukr 2 ks
- cukr moučka 60 g
- mléko 3 lžíce
- kypřicí prášek 0.5 lžička
- hladká mouka 80 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Troubu předehřejeme na 160 °C. Žloutky ušleháme s oběma cukry a mlékem. Přimícháme mouku s kypřicím práškem. Plechy vyložíme pečicím papírem a cukrářským sáčkem tvoříme z těsta malé hromádky dál od sebe.

Pečeme dozlatova asi 20 minut. Vychladlé můžeme dozdobit čokoládovou polevou.