

# Domácí piškoty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 16

- vejce 2 ks
- cukr krupice 25 g
- voda 1 lžíce
- pudink vanilkový 1 ks
- mouka hladká 50 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a cukru ušleháme pevný sníh. Žloutky vyšleháme do pěny s horkou vodou a vmícháme pudinkový prášek. Poté spojíme našlehané žloutky s bílkem a lehce vmícháme mouku. Těsto můžeme rozdělit a do jedné části dát kakao nebo potravinářské barvivo. Těsto stříkáme sáčkem na plech s pečicím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě 15 minut na 150 °C.