

Světlanin rychlý piškot s jablky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 2 ks
- Hrubá mouka 4 lžíce
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Moučkový cukr 4 lžíce
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Jablka 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Dno remosky nebo pečící formu odpovídající velikosti poklást tenkými plátky neloupaných jablek (spotřeba: asi jedno velké, nebo 1 a 1/2 malého jablka), nahoru poklást několik lístků másla (jiné tuky se neosvědčily) a nechat péct (v remosce, nebo v troubě).

Mezitím v 1/2 l čajovém hrnku umíchat (stačí vidličkou) těsto: olej, vejce, hrubou mouku, kypřící prášek, vanilkový cukr, mletý cukr. Jakmile jablka na másle zeskovatí, nalít na ně těsto a upéct. Mísa s piškotem se potom převrátí na talíř - většinou se hezky vyklopí.

Osvědčené, jednoduché, nenáročné na přípravu, rychlé, dobré.