

Dětské piškoty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 100 g
- vejce 3 ks
- cukr moučka 90 g
- **podle potřeby**
- prosátý cukr 1 ks
- mouka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Žloutky vyšleháme s 60g cukru do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého zašleháme 30g cukru. Sníh vmícháme ke žloutkům, zasypeme moukou a vytvoříme si tak hotové těsto na piškoty.

Stříkačkou nebo přes sáček stříkáme na dobře vymazaný a moukou vysypaný plech těsto ve tvaru malých piškotků. Přes sítko je posypeme cukrem, když se cukr vsákne, upečeme dětské piškoty v mírně vyhřáté troubě.

Dětské domácí piškoty používáme stejně jako kupované.