

Domáci piškoty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 200 g
- voda 1 lžíce
- vejce 6 ks
- polohrubá mouka 140 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky vyšleháme na tuhý sníh.

Žloutky třeme s cukrem do pěny. Po chvíli přidáme vlažnou vodu a znovu třeme. Nakonec vmícháme mouku střídavě se sněhem.

Těstem naplníme cukrářský sáček a na plech vyložený pečícím papírem, nebo olejem vymaštěný a moukou zaprášený, stříkáme stejně velké piškoty. Buď kulaté nebo ve tvaru kočičí pracky (cukrářské).

Domáci piškoty vložíme do vyhřáté trouby a zvolna na 170 °C upečeme do zezlátnutí.