

Halloweenské piškoty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 50 g
- mléko 50 ml
- vanilkové aroma 0.5 ks
- cukr 100 g
- hladká mouka 130 g
- vejce 2 ks
- **podle potřeby**
- kakao 1 ks
- cukr moučka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Těsto si připravíme z mouky, vajec, mléka, vanilky, cukru a oleje. Velmi dobře promícháme a vložíme do cukrářského sáčku. Kdo nemá, použije plastovou lahev s vytahovacím uzávěrem od nápojů pro děti.

Na pánvi rozežřejeme olej a tvoříme pavučiny, začneme dělat tvar hvězdy ze 4 přímek dokola. Začneme od středu postupně ke kraji. Pavučinu pečeme z obou stran pečeme minutku. Přendáme na mřížku a vychladlé dáme zapéct do vyhřáté trouby na 5 minut na 180 °C. Vychlazené pavučiny posypeme moučkovým cukrem nebo kakaem.

Čokoládu rozpuštěnou ve vodní lázni dáme do cukrářského sáčku, vytvoříme pavoučky a přiložíme s troškou marmelády na pavučinku.