



Piškotové těsto

Ingredience

polohrubá mouka: 160 g
cukr krupice: 160 g
vejce: 4 ks
slunečnicový olej: 4 PL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Oddělíme žloutky od bílků, do žloutků přimícháme olej. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, přidáme do něho cukr a vytvoříme tak cukrovou pěnu. Do pěny pomalu vmícháme žloutky s olejem a nakonec po částech vmícháme mouku. Formu na piškot před nalitím těsta vymažeme máslem a vysypeme hladkou moukou. Pokud...

Piškotové těsto - recept

Oddělíme žloutky od bílků, do žloutků přimícháme olej. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, přidáme do něho cukr a vytvoříme tak **cukrovou pěnu**. Do pěny pomalu vmícháme žloutky s olejem a nakonec po částech vmícháme mouku. Formu na piškot před nalitím těsta vymažeme máslem a vysypeme hladkou moukou.

Pokud chceme udělat **kakaové piškotové těsto**, přidáme kakao a o stejné množství snížíme množství mouky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí