

# Bezlepkové piškoty



Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 100

1668 kalorií , 1 g cukrů , 33 g tuků , 31 g bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/bezlepkove-piskoty>

## Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky vyšleháme s cukrem a horkou vodou do pěny. Mouku prosejeme se Solamylem a kypřícím práškem a tuto směs přisypáváme za stálého šlehání (pomocí elektrického šlehače na nejnižším stupni otáček) ke žloutkové pěně. Nakonec přidáme sníh a krátce vyšleháme hladké těsto. Plech vyložíme pečícím papírem, který lehce potřeme olejem. Pomocí kávové lžičky tvoříme na pečící papír malé kopečky – dál od sebe. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě cca 180 °C po dobu asi 11-13 minut dozlatova. Po upečení necháme piškoty vychladnout a sundáme je z papíru.

## Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 150 g cukru moučky
- ✓ 6 lžic horké vody
- ✓ 150 g bezlepkové mouky
- ✓ 50 g Solamylu
- ✓ 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 1 lžička olivového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Svačinka