

Bezvaječný piškot



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 8

2613 kalorií , **0 g** cukrů , **110 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/bezvajecny-piskot>

Příprava

Mouku smícháme s kypřícím práškem, přidáme cukr, vodu a olej. Vše důkladně promícháme a vylijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 350 °C.



Tip k receptu

Vychladlý korpus rozřízneme na 2 stejné pláty, namažeme je rybízovou marmeládou a dáme je na sebe. Na povrchu jej můžeme potřít rozpuštěnou čokoládou na vaření.

Ingredience

- ✓ 250 g celozrné mouky
- ✓ 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 200 g cukru krystalu
- ✓ 7 lžic rostlinného oleje
- ✓ 250 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník