Cukrové piškoty

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 27min , Porce: **4**

559 kalorií , **1 g** cukrů , **12 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/cukrove-piskoty

Příprava

Z bílků vyšleháme sníh, přidáme cukr krupice a postupně i žloutky. Mouku smícháme se škrobem a vmícháme ji do žloutkové směsi. Těsto dáme do cukrářského sáčku a tvoříme piškoty – buď kulaté, nebo podlouhlé, podle chuti. Poprášíme ho moučkovým cukrem. První vrstva cukru se vsákne, proto piškoty posypeme ještě jednou. Pečeme 12 minut na 180 °C.

Tip k receptu

Podáváme s libovolnou marmeládou – klidně můžeme slepit dvě poloviny piškotů k sobě.

Ingredience

- 2 ks vejce
- 50 g cukru krupice
- 60 g hladké mouky
- 1 lžíce bramborového škrobu
- 3 lžíce cukru moučka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Dezert