

# Extra nadýchaný piškot



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 1

**2823** kalorií , **1 g** cukrů , **125 g** tuků , **47 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/extra-nadychany-piskot>

## Příprava

Sypké suroviny smícháme dohromady, přidáme žoutky, olej, vodu a vše důkladně promícháme. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a lehce jej vmícháme do připravené směsi. Vlijeme do předem vymazané a vysypané formy. Pečeme při 160° C.



### Tip k receptu

Piškot můžeme ochutit kakaem nebo strouhaným kokosem.



## Ingredience

- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 4 slepičí vejce
- ✓ 1 dcl rostlinného oleje
- ✓ 1 dcl vody
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva

## Kategorie

Celoročně, Finančně nenáročné, Návštěva, Rodina, Moučník