

# Piškotový koláč pro diabetiky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**625** kalorií , **1 g** cukrů , **24 g** tuků , **30 g** bílkovin

**Autor:** tikivikiniki

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/piskotovy-kolac-pro-diabetiky>

## Příprava

Oddělíme bílky od žloutků a z bílků vyšleháme tuhý sníh. Přidáme žloutky a umělé sladidlo a vše ušleháme. Přisypeme pudinkový prášek (celé balení), dále kypřicí prášek a 70 g polohrubé mouky. Vyšleháme a vznikne nám vláčné těsto, které nalijeme do vymazané a vysypané koláčové formy. Povrch poklademe nakrájenými jablky a posypeme skořicí. Peču tento koláč v remosce a doba pečení je cca 30 min.

## Ingredience

- ✓ 70 g polohrubé mouky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 lžička nízkoenergetického sladidla
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 sáček pudinkového prášku vanilkového
- ✓ 2-3 jablka
- ✓ 2 lžíce skořice

## Kategorie

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