



KLASICKÝ PIŠKOT

PŘÍSADY:

(na formu o rozměrech 21x21 cm)

- 3 vejce
- 50 g rýžové mouky
- 20 g jáhlové mouky
- 20 g kukuřičného škrobu
- 40 g březového cukru (xilitol)
- 1 lžičku prášku do pečiva

POSTUP:

1. Předehřejte troubu na 175°.
2. Vyšlehejte vejce s březovým cukrem. Šlehejte několik minut, až do té doby, než vznikne řídká pěna.
3. Do vzniklé pěny postupně přidávejte mouky, škrob a nakonec prášek do pečiva. Vždy, když přidáte trochu mouky tak znovu prošlehejte, aby pěna nespadla.
4. Připravte si formu nebo zapékací misku vyloženou pečicím papírem. Pečicím papír přizpůsobíte tvaru misky tak, že ho zmačkaný krátce namočíte pod tekoucí vodou a poté rozbalíte a rozložíte přímo do zapékací misky. (ukazují ve videu 2,25 min)
5. Nalijte těsto do pekáčku a vložte do předehřáté trouby. Pečte na 175° 35 minut.
6. Nechte úplně vychladnout a poté pokračujte s náplní nebo zdobením.

Náročnost: ★★☆☆☆

Čas přípravy: do 25 minut + pečení