

Piškoty bez lepku

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Žloutky + cukr + vodu šleháme do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Do ušlehaných žloutků vmícháme nejdříve mouku a pak jemně sníh. Na pečicí papír děláme lžičkou piškoty. Pečeme na 170 stupňů asi 10 - 15 minut dozlatava.

Ingredience

- **Pitná voda nesycená** - 30 g
- **Cukr krystal** - 55 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 100 g
- **Vejce** - 100 g

