

Domácí piškoty bez lepku

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Z bílků ušleháme tuhý sníh a zašleháme cukr. Lehce vmícháme žloutky a směs. Na plech vyložený pečicím papírem děláme lžičkou malé hromádky. Pečeme 8-10 minut na 180 °C, poté snížíme teplotu na 160 °C a dopečeme dozlatova (cca 5-6 minut). Piškoty slepíme džemem, proložíme kolečkem banánu, propícháme párátkem a polijeme čokoládou.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Cukr krystal** - 60 g
- **Banán** - 200 g
- **Univerzální směs bez lepku 550 g** - 80 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 70 g

