

Piškóťový korpus

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

4 žĺtky vyšľaháme s cukrom, pridáme 10 lyžíc oleja, 10 lyžíc vlažnej vody, múku zmiešanú s práškom do pečiva. Nakoniec vmiešame tuhý sneh z bielkov a upečieme pri 170 – 180 °C.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Cukor múčka** - 200 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

