

# Domáce piškóty bez lepku

**Počet porcií:** 15

**Čas prípravy:** 45 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Z bielkov (2 ks) vyšľaháme tuhý sneh a zašľaháme cukor. Zľahka vmiešame žĺtky a zmes. Na plech vyložený papierom na pečenie robíme lyžičkou malé kôpky. Pečieme 8 – 10 minút na 180 °C, potom znížime teplotu na 160 °C a dopečieme dozlatista (cca 5 – 6 minút). Piškóty zlepíme džemom, preložíme kolieskom banánu, poprepichujeme špáradlom a polejeme čokoládou.

## Ingrediencie

- **JIZERKA-bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 80 g
- **Banán** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 60 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g
- **Ríbezľový džem** - 70 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

