

Domáce bezlepkové piškóty

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do väčšej misy dáme 4 vajcia s oboma cukrami (70 g krupicového cukru a 70 g práškového cukru) a vyšľaháme mixérom do peny. Postupne pridávame preosiatu múku a gumenou varechou jemne zamiešavame do zmesi. Nakoniec ešte premiešame trochu metličkou, aby sme z cesta odstránili hrudky.

Zmes dáme do cukrárskeho vrečka s hladkou špičkou a nanášame do pripraveného plechu. Ak máme plech s tvarovanými formami na dlhé piškóty, vymastíme ho trochou oleja a naplníme cestom po okraj.

Ak máme obyčajný plech, vystelieme ho papierom na pečenie a striekame cesto v tvare piškót dlhých približne 10 cm. Keď máme cesto nastriekané, posypeme ho krupicovým cukrom, čím získame efekt talianskych piškót "Savoardi".

Dáme do rúry vyhriatej na 220°C a pečieme cca 7 - 8 minút do zlatista.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 140 g
- **Cukor múčka** - 70 g
- **Cukor kryštál** - 80 g
- **Vajcia** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

