Těsto piškotové

Jarka Kuchleiová

Ingredience

- mouka polohrubá — 250 g
- cukr krupice — 250 g
- prášek do pečiva — 0,5
- vejce — 4
- cukr vanilkový — 1
- Citrónová kůra z jednoho citrónu
- olej — 10 dkg
- voda — 10 dkg

Postup

Oddělíme žloutky od bílků, z bílků ušleháme pevný sníh. Žloutky utřeme s cukrem, postupně přidáváme ostatní ingredience, naposledy opatrně vmícháme sníh. Piškot pečeme cca při 150 st. C přibližně 30 minut. Toto těsto lze použít i na bábovku.

Zdroj: cilka.eu