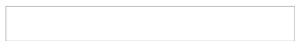


# Bezlepkové piškoty



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **100**

**1668** kalorií , **1 g** cukrů , **33 g** tuků , **31 g** bílkovin

**Autor:** Zdenka Obertová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bezlepkove-piskoty>

## Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky vyšleháme s cukrem a horkou vodou do pěny. Mouku prosejeme se Solamylem a kypřícím práškem a tuto směs přisypáváme za stálého šlehání (pomocí elektrického šlehače na nejnižším stupni otáček) ke žloutkové pěně. Nakonec přidáme sníh a krátce vyšleháme hladké těsto. Plech vyložíme pečícím papírem, který lehce potřeme olejem. Pomocí kávové lžičky tvoříme na pečící papír malé kopečky – dál od sebe. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě cca 180 °C po dobu asi 11-13 minut dozlatova. Po upečení necháme piškoty vychladnout a sundáme je z papíru.

## Ingredience

- 4 vejce
- 150 g cukru moučky
- 6 lžic horké vody
- 150 g bezlepkové mouky
- 50 g Solamylu
- 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- 1 lžící olivového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Svačinka