

Rychlé piškotové těsto



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

2229 kalorií , **1 g** cukrů , **126 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: černoušek

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychle-piskotove-testo>

Příprava

Do mísy vklepneme celá vejce a přidáme krupicový i vanilkový cukr. Mixérem mícháme do pěny, pak přidáme olej a vlažnou vodu a zase mícháme mixérem asi dvě minuty. Pak přidáme mouku a prášek do pečiva a opatrně vmícháme do těsta vařečkou. Vlijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme na 180°C asi dvacet minut. Do těsta můžeme dát libovolné ovoce nebo upečeme v bábovkové formě jako bábovku, můžeme do těsta přidat kakao, ořechy nebo kandované ovoce.

Ingredience

- 4 ks vejce
- 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do pečiva
- 1 dcl vody
- 1 dcl oleje
- 20 dkg cukru krupice
- 30 dkg polohrubé mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Těsto

