

Piškotové pásky k čaji



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

769 kalorií , **2 g** cukrů , **46 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Angel 666

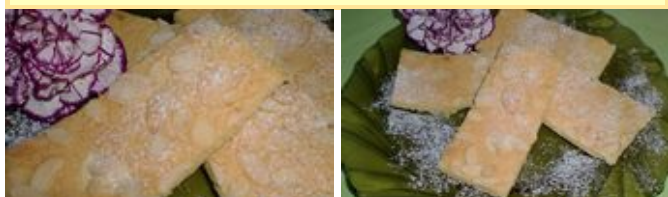
Odkaz: <https://srecepty.cz/piskotove-pasky-k-caji>

Příprava

Z bílků ušleháme pevný sníh, zašleháme cukr, metličkou vmícháme žloutky, rum a mouku. Nakonec přilijeme rozpuštěné máslo. Je-li těsto řídké(měli jsme větší vejce), můžeme přidat lžičku mouky. Na menší plech vyložený pečícím papírem (nebo do pekáčku) rozlijeme stejnoměrně těsto a povrch posypeme mandlovými plátky. Pečeme v troubě, rozehřáté na 180 stupňů Celsia asi 15 minut. Při pečení stále hlídáme, okraje těsta se snadno připalují. Hotové pásky mají být světle růžové. Moučník nakrájíme na širší proužky a cukrujeme.

Tip k receptu

Je to prastarý recept ze sešitu receptů mojí maminky, který si psala jako studentka ještě inkoustovým perem. Jako dítě jsem pásky milovala a mají je moc rády i moje dcery. Tento moučník snadno zvládnou upéct i šikovné děti.



Ingredience

- 3 vejce
- 3 lžíce cukru krupice
- 2 lžíce rumu
- 1 lžíce rozpuštěného másla
- 3 lžíce hrubé mouky
- 30 g mandlových plátků

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka,
Děti do 5 let, Moučník