

Piškotová buchta

Záleží na tom, kolik těsta potřebujeme. Na velkéj pekáč je třeba 6 vajec.

- 6 vajec
- na každý vejce
 - 1 lžíce cukru
 - 1 větší lžíce polohrubý mouky (aby tý mouky bylo drobet víc než cukru).

Taky to jde udělat tak, že se zváží vejce i se skořápkou a kolik váží ty vejce, tak tolik se tám dá cukru a tolik se tám dá i polohrubý mouky.

Ušlehají se vejce s cukrem. Až se to vyšlehá, tak se tám dává po kapkách voda: na každý vejce jedna velká polívková lžíce vody (to se pořád šlehá). Potom se tám přidává po lžících mouka - aby se to tam nenasypalo najednou.

Pak se to dá na pekáč, a ten musí bejt vymazanej - stačí vzít kousek hery.

Nepečeme moc prudce, asi na 160°C. Po 20 minutach zkontrolujeme a případně dopečeme.

Může se to nechat jako samotnej piškot, nebo se do toho nasype nějaký ovoce a nechá se to zapéct.



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/piskotova_buchta

Last update: **2024/07/20 19:31**

