

Piškote Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 12 minuta

Spremno za 27 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Žumanjci 90g (žumanjci od 4 jajeta srednje veličine)
- Bjelanjci 135g (bjelanjci od 5 jaja srednje veličine)
- Šećer 120g
- Glatko brašno 150g
- Šećer u prahu za posipanje

Upute

1. Obložite veliki lim za pečenje masnim papirom.
2. Pripremite dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 10mm.
3. Prosijte brašno u zdjelu.
4. Od bjelanjaka i šećera napravite francuski meringue. Mekano istucite bjelanjke, a zatim im postupno dodajte šećer. Nastavite miksati dok meringue ne postane čvrst.
5. U francuski meringue umiješajte žumanjke silikonskom špatulom.
6. Umiješajte prosijano brašno. Pazite da ne premiješate smjesu.
7. Napunite dresir vrećicu i istisnite trake duge 10cm.
8. Pospite piškote šećerom u prahu.
9. Pecite ih na 180°C (350°F) otprilike 10-12 minuta, dok ne porumene.