

Babapiskóta házilag recept

Hozzávalók:

4 db tojás
25 dkg porcukor
1 dkg szalakáli
3x20 dkg liszt
csipet só
2 cs. vaníliás cukor
0,5 dl meleg víz, a szalakáli feloldásához



Elkészítés:

Az egész tojásokat a porcukorral és a meleg vízben feloldott szalakálival, vaníliacukorral és csipetnyi sóval habosra kavargatjuk. Kicsit pihentetjük, majd beledolgozunk óvatosan 20 dkg lisztet. Letakarjuk és eltesszük másnapig, amikor belekeverjük a második adag lisztet (ismét 20 dkg-ot). Egy-két órát pihentetjük, majd hozzáadjuk a harmadik adag lisztet is.

Késhegynyi vastagra nyújtjuk, és ha van babapiskóta kiszűrőnk, akkor azzal szaggatjuk, ha nincs, késsel stangliszerű csíkokra vágjuk a tésztát. Előmelegített sütőben halvány sárgára sütjük.

Dobozba téve sokáig eláll, és ugyanolyan ízű és állagú lesz, mint a bolti babapiskóta.