

# Mandlové a kokosové pusinky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 6

- Bílky 5 ks
- Med 2 lžíce
- Nastrouhaný sušený kokos 3 lžíce
- Mleté mandle 4 lžíce
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí: 6**

## **Postup:**

Bílky se špetkou soli ušleháme do tuhého sněhu. Vezmeme dvě mističky, do jedné nasypeme kokos a do druhé mandle.

Do každé mističky přimícháme 1 PL medu. Sníh rozdělíme na 2 stejné části a opatrně přimícháme k vytvořené směsi.

Troubu si rozejdeme na 100°C. Na plech rozložíme pečicí papír a tvoříme pomocí lžice hroudičky z obou hmot.

Pečeme cca 1h, dokud nelze pusinky oddělit od papíru, aniž by na něm zůstávalo těsto.

Na závěr můžeme pusinky zespodu potřít 85+% čokoládou rozpuštěnou ve vodní lázni (mně na pusinky z 5 bílků stačilo cca 15 g čokolády).