

Arašídové pusinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- arašídý 200 g
- bílky 4 ks
- cukr moučka 200 g
- mléčná čokoláda 100 g
- máslo 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Arašídý nožem nasekáme nadrobno. Mohou být klidně slané, cukroví to dodá zajímavou chuť. Z bílků vyšle-háme tuhý sníh, do kterého postupně přidáme cukr. Nakonec lehce vmícháme arašídý.

Na plech vyložený pečicím papírem tvoříme lžičkami malé pusinky. Pečeme je při 150 °C asi 10 minut.

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Můžeme přidat kousek másla. Pusinky pokropíme tekutou čokoládou a necháme ztuhnout.