

Sněhové sněhuláči

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- bílky 4 ks
- cukr pískový 70 g
- cukr moučkový 240 g

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Z bílků ušleháme pevný sníh a postupně do něj zašleháváme pískový cukr. Pak metličkou opatrně vmícháme moučkový cukr.

Sněhovo-cukrovou hmotu naplníme do zdobícího sáčku a na plech vyložený pečicím papírem tvarujeme sněhuláky.

Pečeme - či spíše sušíme je v troubě předehřáté na 120 °C asi 30 minut. Potom teplotu zmírníme na 110 °C a nakonec na 100 °C - celkem asi 1,5-2 hodiny.

Sněhuláky necháme zcela vychladnout a potom je ozdobíme dle fantazie.