

Lehké sněhové pusinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bílek 3 ks
- cukr krupice 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky s cukrem ušleháme do tuhého sněhu. Sněhem naplníme cukrářský sáček a tvarujeme na plech vyložený pečícím papírem malé pusinky.

Lehké sněhové pusinky pečeme (sušíme) v troubě vyhřáté na 150 - 160 °C zhruba 20 minut. Stačí přelomit pusinku a zkusit, zda je uvnitř sníh propečený.

Lehké sněhové pusinky jsou sladkou chuťovkou, kterou si lze upéct pro každou příležitost.