

Datlové hromádky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 200 g
- vanilkové aroma 5 kapka
- bílek 3 ks
- mandlové lupínky 150 g
- datle 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z bílků umícháme tuhý sníh, do kterého přidáme cukr. Postupně přidáme i na nudličky nakrájené datle, lupínky mandlí i vanilkové (mandlové či kokosové) aroma.

Na pečícím papírem vyložený plech tvoříme pomocí lžice malé hromádky, které v předehřáté troubě usušíme. Datlové hromádky pečeme pozvolna max. na 130 °C.

Dobře uložené datlové cukroví vydrží i několik týdnů.