

Jemné sněhové pusinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 240 g
- cukr krupice 70 g
- vejce 4 ks
- **podle chuti**
- strouhaný kokos 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky oddělíme od žloutků. Z bílků a cukru krupice ušleháme nad párou tuhý sníh. Dáme pryč z páry a přimícháme vařečkou prosátý cukr moučka. Dále můžeme přidat strouhaný kokos.

Pomoci pytlíku a zdobičky děláme kopečky na plech. Pusinky pečeme v troubě při 100 °C asi 1 hodinu.

Jemné sněhové pusinky podáváme jako lahodné cukroví při různých příležitostech.