

Růžové pusinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 700 g
- červené potravinářské barvivo 1 špetka
- cukrové ozdoby (srdíčka, perličky, čokoládové ořechy) 1 ks
- bílek 4 ks
- cukr moučka 2400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve vyšleháme do tuha bílky, přimícháme několik zrníček barviva a pak postupně zašleháme krupicový cukr. Nakonec jen lehce vmícháme cukr moučkový.

Plech vyložíme pečicím papírem a lžičkou tvoříme kopečky - pusinky.

Růžové pusinky pečeme nejdříve 90 minut při 130 °C, poté stáhneme na 100 °C ozdobíme a dosušíme.