

Ovesné placičky z bílků

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- čokoládová poleva 1 ks
- **těsto**
- bílek 4 ks
- mletá skořice 1 lžička
- ovesné vločky 100 g
- cukr moučka 2 lžíce
- citron 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ovesné vločky nasucho opražíme. Citron omyjeme a kůru z něj nastrouháme.

Bílky vyšleháme s cukrem ve vodní lázni do zhoustnutí. Zapracujeme kůru z jednoho citronu, lžičku skořice a opražené vločky. Na plech klademe lžící hromádky a vytvoříme placičky.

Ovesné placičky z bílků sušíme v troubě na 150 °C kolem 30 minut, podle velikosti placiček.

Hotové ovesné placičky z bílků můžeme polít čokoládou.