

Sněhové pusinky s čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 450 g
- třeshovice 1 lžička
- bílek 4 ks
- hořká čokoláda 100 g
- mletá skořice 1 lžička
- mandle 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oloupané mandle a čokoládu najemno nastroháme.

Z bílků s trochou cukru ušleháme velmi tuhý sníh. Potom postupně při stálém šlehání přidáváme cukr a třeshovici. Nakonec vmícháme čokoládu, skořici a mandle. Vypracujeme těsto, z něhož si uděláme váleček a formujeme z něho kolečka.

Sněhové pusinky pečeme či spíše sušíme v mírně vyhřáté troubě.

Sněhové pusinky s čokoládou skladujeme v chladu a suchu.