

Povedené sněhové pusinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bílek 3 ks
- cukr krupice 210 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do napůl ušlehaného sněhu z bílků zašleháme po malých částech polovinu cukru. Druhou polovinu postupně jemně vmícháme.

Za pomoci zdobícího sáčku tvarujeme na plech pusinky, které vložíme do trouby a pečeme při teplotě 100 - 130 °C. Délka pečení závisí na velikosti jednotlivých kusů. Já měla středně velké pusinky a pekla jsem je asi 50 minut.

Povedené sněhové pusinky podáváme jako jemné a chutné cukroví na sváteční stůl.