

Mandlové pěnové rohlíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- nastrohaných mandlí 120 g
- bílky 4 ks
- moučkového cukru 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ve vodní lázni ušleháme bílky spolu s cukrem . Vál posypeme ustrouhanými mandlemi. Lžící klademe ušlehanou hmotu na vál a vyvalujeme malé válečky, ze kterých tvoříme na pomaštěném plechu rohlíčky. Pozvolna sušíme v mírné troubě.