

# Koláčky štěstí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 6

- Velké bílky 2 ks
- Vanilkový extrakt 1.2 lžička
- Mandlový extrakt 1.2 lžička
- Slunečnicový olej 3 lžíce
- Hladká mouka 8 lžíce
- Kukuřičný škrob 2 lžička
- Sůl 1.4 lžička
- Krupicový cukr 8 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

1. Předehřejte troubu na 150°C.
2. V míse našlehejte bílky, oba extrakty a olej do napěněné směsi.
3. V jiné míse smíchejte mouku, kukuřičný škrob, sůl a cukr a nakonec vmíchejte 3 lžičky vody. Vzniklou směs pak vmíchejte k bílkové abyste získali hladké těstíčko, které neteče, ale dobře se oddělí od vařečky. Z těsta po lžících odebírejte a těstíčko vždy dotenka rozetřete na plech vyložený pečícím papírem do kola o průměru 10 cm.

4. Pečte asi 14 až 15 minut nebo dokud se vám nepodaří koláčky oddělit od pečícího papíru. Koláčky velmi rychle odlepte. Pak koláčky dejte do formy na muffiny, aby si udržely tvar, a nechte zchladnout.

## **Poznámka:**

Na 12 koláčků