

Buflery - cukrářské piškoty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílky 320 g
- Cukr krupice 120 g
- Žloutky 150 g
- Voda 40 ml
- Polohrubá mouka 150 g
- Vanilkové pudinky 2 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čad

Počet porcí: 4

Postup:

Bílky vyšleháme s polovinou cukru a špetkou soli na tuhý sníh. Žloutky vyšleháme s druhou polovinou cukru a postupně přidáváme vodu. Do žloutkové hmoty přimícháme střídavě mouku s pudinkovým práškem a ušlehaný sníh. Z promíchaného těsta pomocí cukrářského sáčku s větší trubičkou děláme na plech s pečícím papírem kolečka. Na rub pečícího papíru pomocí formičky si nakreslíme kolečka (já jsem dělala kolečka o průměru 5 cm), docílíme tak stejně velkých tvarů. Pečeme v troubě vyhřáté na cca 180°C po dobu 10 - 15 minut.