

# Rohlíkové pusinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Cukr moučka 500 g
- Bílky 4 ks
- Mleté ořechy 100 g
- Rohlíky 5 ks
- Citron (šťáva i kůra) 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Nejprve z bílků vyšlehejte tuhý sníh. Do něj postupně zamíchejte cukr (pokud dáte o 10-15 dkg méně, pusinky budou stále ještě držet u sebe), přimíchejte citronovou šťávu a kůru.

Rohlíky (nejlépe den staré) nakrájejte na drobné kostičky nebo je rozemelte na robotu a opatrně je spolu s ořechy připechujte na pečicím papíru a pomocí lžice na něm tvořte malé hrudky (pusinky). Vložte do mírně předehřáté trouby (na 150 stupňů Celsia) a pečte, dokud se špičky pusinek nezbarví dorůžova. To je vše! Přimíchejte do směsi.