

SNĚHOVÉ PUSINKY

pusinka 1 kus 1,5 g (10 kJ)

Suroviny: 4 bílky, 40 g sypkého sladidla (např. sladidlo Vitar sweet), špetka soli

Postup: přehřejeme si troubu na 100 °C. Do 4 bílků přidáme 40 g sypkého sladidla, které snáší teplotu do 170 °C. Přidáme špetku soli, vymícháme do husté pěny a s pomocí cukrářského sáčku vytvarujeme sněhové pusinky na pečicí papír. Sušíme při 50 °C dokud nejsou pusinky hotové.

