

okoladne puslice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 belanceta
- 200 g šećera u prahu
- 75 g brašna
- 100 g rendane čokolade
- 2 kesice vanilin šećera
- 1/2 kašike cimeta

Priprema

Belanca ulupajte u cvrst sneg postepeno dodajuci šećer.

Brašno, čokoladu, vanilin šećer i cimet izmešajte, pa polako dodajte u sneg od belanaca.

Malom kašicom vadite kuglice od mase i reajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 160 stepeni oko 18 minuta.

Savet