

## **Puslice (3)**



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **130** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**belanjka
- **12** kašikašecera u prahu
- **2** kašikegustina
- **4** kašikelimunovog soka
- **po ukusukorica** limuna

### **Priprema**

Mikserom umutiti belanjke u cvrst sneg. Zatim postepeno dodajte preh šecer uz neprestano mešanje mikserom. Dodajte i sok od limuna i rendanu koricu od limuna uz neprestano mešanje mikserom. Nakon toga dodajte i gustin. Mešajte dok se ne sjedini i dok ne dobijete cvrst i sjajan šam.

U pleh stavite papir za pecenje i oblikujte puslice pomocu kese za šaranje i mustre po želji.

Rernu zagrejte na 100 C i sušite puslice oko dva sata. Nakon toga ih sušiti na vazduhu još oko sat vremena.

### **Savet**

Ovaj jednostavan kola uvek pravim kada mi ostane višak belanjaka, ja najviše volim sa aromom limuna, ali odline su i sa bademima, okoladom, lešnjacima... Super idu uz kafu ili aj, a mogu da posluže i kao odlijan hrskavi dodatak u nekim kremama ili sladoledu...