

# **Bebi piškote**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **4jajeta**
- **40 gpudinga od vanile**
- **120 gbrašna**
- **80 gšecera**

## **Priprema**

Lakše ih je kupiti, ali nije ih teško ni napraviti .:) Belanjke dobro izmutiti, pa polako dodati pola šecera, mutiti dok se ne dobije fina gusta smesa. Žumanjke dobro izmutiti sa preostalom polovinom šecera. Brašno i puding izmešati i lagano dodavati u žumanjca, a potom lagano dodavati belanjca i lepo sve izmešati kašikom. Napuniti špricu, sa velikim nastavkom i istiskivati na pek papir, oblik piškota, pospite sa malo kristal šecera. Velicinu piškota odredite sami. Staviti u zagrejanju rernu na 180 stepeni i peci 12 minuta.

## **Savet**