okoladne puslice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**belanceta
- **200 g**šecera u prahu
- **75 g**brašna
- **100 g**rendane cokolade
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1/2 kašike**cimeta

Priprema

Belanca ulupajte u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer.

Brašno, cokoladu, vanilin šecer i cimet izmešajte, pa polako dodajte u sneg od belanaca.

Malom kašicicom vadite kuglice od mase i reajte u pleh obložen papirom za pecenje.

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

Savet