Puslice (3)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**belanjka
- **12 kašika**šecera u prahu
- **2 kašike**gustina
- **4 kašike**limunovog soka
- **po ukusu**korica 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 odlian hrskavi dodatak u nekim kremama ili sladoledu...