

## *Puslice*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4 belanceta
- 200 g šećera u prahu
- 200 g kristal šećera
- 30 g maslaca

## **Priprema**

U sud za mucenje stavimo belanca, šećer u prahu i kristal šećer. Ovaj sud stavimo na lonac u kome se kuva voda. Sve se lupa toliko dugo dok masa ne postane cvrsta i žilava. Ovu masu još dok je vruća treba staviti u špric za kolace i odmah pomocu šprica sipati u podmazan pleh. Gotove kolace treba preko noci ostaviti u toploj pecnici da se suše.