

Puslice



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U sud za mucenje stavimo belanca, šecer u prahu i kristal šecer. 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 špic za kolace i odmah pomocu šprica sipati u podmazan pleh. Gotove kolace treba preko noci ostaviti u toploj pecnici da se suše.