

Kakao puslice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**belanca
- **240** gšecera
- **1** kašicicasirce
- **1** kašicicakakao
- **50** gcokolade
- **1** kašikaulja

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg zajedno sa kašicom sirceta. Dodati šecer i mutiti 7 minuta,kako bi dobijena pena bila cvrsta i sjajna.Dodati kašiku kakaoa i sve dobro promešati. Dobijenu smesu sipati u džak za dekoraciju sa zvezdastim nastavkom, i na papir za pecenje istiskivati male kolacice.

Sušiti puslice u rerni zagrejanoj na 100 stepeni oko sat vremena.

Kada puslice budu lagane, i lako se odvajaju od papira, onda su gotove. Ostaviti ih da se ohlade u rerni. okoladu otopiti u zagrejanoj rerni sa uljem,pa po dve puslice spajati s malo glazure.

Možete ih posuti kakom radi dekoracije.

Savet