

Puslice na štapicu



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g (2-3)**belanceta
- **200 g**šecera u prahu
- **1 kašicica**sirca
- **1 prstohv**atsoli
- **1 kap** arome vanile
- **malog**ela ili boje u prahu

Priprema

Obavezno izmeriti belanca i zavisnosti od težine izmeriti duplo više šecera u prahu. Belanca umutite u cvrst šam sa prstohvatom soli. Dodajte kašiku po kašiku šecera u prahu neprekidno muteci. Kad se šecer skroz otopi dodati sirce i kap vanile i još kratko mutite. Dodajte gel ili boju u prahu po želji.

Napuniti smesom špric za tulumbe i istiskivati puslice po želji. Kružnim potezima uvijte smesu, a zatim ubodite štapic.

Zagrijte rernu na 100 C, a onda smanjite temperaturu na 50 C. Sušite 2 h. Prijatno!

Savet