

Neskvik puslice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 belanca
- 210 g šecera
- 1 kašika sirceta
- malo neskvika

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šam uz postepeno dodavanje šecera. Zatim u to dodati i kašiku sirceta i mutiti sve vreme da se šecer lepo otopi. Da su dobro umucene znacete po tome što kada okrenete ciniju naopako šam ne pada.

Kašicom umuceni šam prebaciti u poslasticarski špric. Istiskivati kolacice željene velicine na pleh obložen pek- papirom. Preko svake puslice posuti pomalo neskvik praha.

Sušiti ih u rerni zagrejanjoj na 120 stepeni oko 80 minuta. Ako pocnu da tamne smanjiti temperaturu ili otškrinuti rernu.

Savet