

Neskvik puslice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**belanca
- **210 g**šecera
- **1 kašika**sirceta
- **malonesk**vika

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.

Kašicicom 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