

Puslice (7)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 belanceta
- 1 prstohvatsoli
- 210 g šecera

Priprema

Belance sobne temperature sa solju umutiti u cvrst sneg potom postepeno dodavati šecer. Mutiti 17 minuta mikserom. U umuceni sneg po želji dodati kolacarsku boju. Sipati u dresing kesu i vrh staviti po želji. Istiskivati na pleh koji je obložen pek papirom. Mogu i šecerne mrvice da se pospu po želji. Rernu zagrejati na 200°C i cim se stave puslice rernu smanjiti na 100°C. Susiti oko sat ipo to opet zavisi od velicine same puslice.

Savet

U puslice mogu da se zabodu štapii za ražnjie i budu idealne za deije roendane.