

Anglické suchárky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 1

2798 kalorií , **9 g** cukrů , **121 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/anglicke-sucharky>

Příprava

Z bílků a cukru vyšleháme velmi tuhý sníh, vmícháme hladkou mouku a postupně celé neloupané oříšky a mandle. Dvě formy na srnčí hřbet vyložíme papírem na pečení a dáme do nich těsto. Upečeme dorůžova a necháme do druhého dne vychladnout. Druhý den nakrájíme na tenké plátky , poklademe je znovu na plech a znovu zapečeme. Okraje musí mírně zružovět. Ještě vlažné obalíme v cukru a nezapomeneme je oklepat. Suchárků jsou dva velké plechy.

Ingredience

- 6 bílků
- 200 g cukru krystal
- 200 g hladké mouky
- 100 g lískových jader
- 100 g mandlí

Kategorie

Vánoce, Finančně náročnější, Cukroví