

Kakaové sněhové mráčky



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 3

504 kalorií , 0 g cukrů , 2 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaove-snehove-mracky>

Příprava

Bílky se špetkou soli vyšleháme dotuha. Poté do nich vpracujeme moučkový cukr a kakao. Hotovým kakaovým sněhem naplníme zdobící sáček a stříkáme na plech, který stačí vyložit pečícím papírem, kopečky, hrudky... Troubu mezitím vyhřejeme na 100°C a při této teplotě cukroví sušíme cca 1,5 až 2 hodiny. Jen tak bude na povrchu pevné a uvnitř vláčné.



Ingredience

- ✓ 2 vaječné bílky
- ✓ špetka soli
- ✓ 120 g cukru moučka
- ✓ 2 lžičky kakaa

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Cukroví