

Ořechové pusinky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 1

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechove-pusinky>

Příprava

Dvě třetiny cukru svaříme s vodou na nit. Z bílků ušleháme tuhý sníh, do něho zašleháme zbytek odváženého cukru a poté pramínkem za stálého šlehání přiléváme svařený cukr. Šleháme do vychladnutí. Hmotu ochutíme vanilínovým cukrem a vmícháme nadrobno nasekané a opražené oříšky. Na pomaštěný plech uděláme lžící malé hromádky, které v troubě usušíme. Sušíme při 100 °C, cca 15 minut.

Ingredience

- ✓ 280 g cukru krupice
- ✓ 1/8 l vody
- ✓ 3 bílky
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 1 hrst lískových jader

Kategorie

Vánoce, Finančně nenáročné, Cukroví