

Pěnové pečivo



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

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

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/penove-pecivo>

Příprava

Z bílků si ušleháme tuhý sníh, postupně vmícháme cukr krupici a poté moučkový cukr. Poté na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech děláme zdobícím sáčkem, do kterého jsme si dali těsto, různé tvary. Poté dáme péct, pečeme při 200 °C, cca 15-20 minut.

Ingredience

- ✓ 125 g moučkového cukru
- ✓ 80 g cukru krupice
- ✓ 4 ks bílků

Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Zima, Finančně nenáročná, Rodina, Cukroví