

Sněhové koule



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: **24**

1287 kalorií , **6 g** cukrů , **70 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/snehove-koule-1>

Příprava

Rozehřejeme troubu na 160°C. Plech vyložíme pečícím papírem. Mandle vložíme do mixéru a mixujeme, až vznikne hladká pasta. Přidáme cukr a bílek a šleháme vše dohladka. Z hmoty odebíráme asi po dvou lžičkách a tvoříme kuličky. Každou obalíme v cukru. Kuličky vložíme na plech a pečeme 10 minut, až vyběhnou a trochu popraskají. Až vychladnou, tak každou vložíme do papírových košíčků.



Ingredience

- 120 g mletých mandlí
- 120 g cukru moučka
- 1 bílek

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Cukroví