

Kokosové pusinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

731 kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: labe

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

Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme cukr a ve vařící vodě (vodní lázni) šleháme sníh do zhoustnutí. Nádobu se sněhem vyndáme z vodní lázně a přimícháme kokosovou moučku a strouhanku. Vše dobře promícháme. Sníh necháme vychladnout, dáme do cukrářského sáčku a na vymaštěný plech stříkáme malé pusinky. Můžeme je také dělat malou lžičkou. Upečeme do zlatova v mírně vyhřáté troubě (vlastně je sušíme). Upečené sundáme z plechu a úplně chladné ukládáme. Potřebují rozležet!

Ingredience

- 12 dkg cukru moučka
- 2 bílky
- 6 dkg kokosové moučky
- 3 dkg prosáté strouhanky

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Cukroví

Tip k receptu

Dozdobit můžeme barevnou rýží nebo jiným barevným potravinářským zdobením.

