

# Sněhové rohlíčky



**Obtížnost:** □□□□□

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

**1816** kalorií , **3 g** cukrů , **60 g** tuků , **18 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/snehove-rohlicky>

## Příprava

Bílky si rozšleháme, přidáme moučkový cukr a ve vodní lázni šleháme, dokud není hmota hustá. Poté odstavíme a šleháme, dokud hmota nevychladne. Poté si na vál nasypeme nadrobno nasekané mleté ořechy, nalijeme na vál směs cukru s bílky a formujeme rohlíčky, které poté naklademe na tukem vymazaný plech a dáme péct. Pečeme při 180 °C, cca 15-20 minut.

## Ingredience

- 300 g moučkového cukru
- 4 ks bílků
- 100 g mletých vlašských ořechů

## Kategorie

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

