



Sněhové kostičky

Ingredience

bílky: **3 ks**
cukr krupice: **120 g**
cukr moučka: **40 g**
citrónová šťáva: **1 PL**
čokoláda: **50 g**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Bílky vyšleháme na rychlé otáčky na tuhý sníh, během šlehání přidáváme po lžičkách krupicový cukr. Na závěr šlehání přidáme i moučkový cukr a citrónovou šťávu. Sníh musí být opravdu pevný a hladký. Sněhem naplníme cukrářský sáček a na plech vyložený pečicím papírem uděláme dvě a dvě vyplněná...

Sněhové kostičky - recept

Bílky vyšleháme na rychlé otáčky na **tuhý sníh**, během šlehání přidáváme **po lžičkách krupicový cukr**. Na závěr šlehání přidáme i moučkový cukr a citrónovou šťávu. Sníh musí být opravdu **pevný a hladký**.

Sněhem naplníme **cukrářský sáček** a na plech vyložený pečicím papírem uděláme dvě a dvě vyplněná kolečka, která spojíme rovnou čarou do kostičky. Pečeme při teplotě **120 °C asi 50 minut**

a necháme vychladnout v pootevřené troubě.

Čokoládu necháme **rozpustit ve vodní lázni**, potřeme jí polovinu sněhových kostiček a přiklopíme druhou polovinou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí