

Sněhové pusinky plněné Tradičním Lipánkem

🕒 40 minut

náročnost ●●○○

Neodolatelné vánoční cukroví, po kterém se jen zapráší. Na sněhové pusinky od Lipánka se můžete spolehnout.



Ingredience

- 8 bílků
- 600 g cukru moučka
- 2 balení tradičního Lipánka
- čerstvé ovoce dle chuti
- Jihočeské máslo na vymazání

Návod na přípravu:

Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Za stálého míchání přidáváme postupně cukr. Na plech vymazaný Jihočeským máslem tvarujeme kolečka s otvorem uprostřed. Pečeme při 130 °C cca 15 minut. Poté ztlumíme na 50 °C a pečeme dalších 10 minut. Po vychladnutí plníme tradičním Lipánkem a ovocem.