SKUHAJ.SI



sladki indijanci

Chef monika koprivnjak
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: 20 minut ali manj
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 4 jedilna žlica VODE
- 8 dag moke
- 26 dag sladkorja
- . BISKVITNO TESTO:
- 6 dag slakorja
- 3 beljaki
- 2 rumenjaka
- . BELJAKOVA MASA
- 5 beljakov

NAVODILA ZA PRIPRAVO

,
ZA BISKVIT: vse sestavine zmešaj in s tulcem oblikuj kroge, ki jih naneseš na peki papir, in speci na 200 stopinj do zlato rjave barve: ali namesto biskvita daj jaffa kekse.

BELJAKOVA MASA: v 4 žlice vodie skuhaj 18 dag sladkorja, da se popolnoma stopi in zgosti, beljake in preostali sladkor stepi v trd sneg ter dodaj še topel stopljeni sladkor, skupaj še premešaj ter s tulcem nabrizgaj na pečen biskvit. lahko jih poliješ še z stopljeno čokolado, ki pa naj ne bo prevroča in jih ohladi v hladilniku.