

Cupave puslice

@@@

1 Umutiti cvrst sneg od belanaca sa secerom, a zatim kuvati na pari dok se ne zgusne. Gusto kuvanoj masi dodati iseckane po duzini na rezance orahe, sitno seckane smokve i sve to dobro i pazljivo sjediniti, pa praviti puslice.

Sastojci:

belanca 2
secera 150 gr
oraha 100 gr
suvih smokava 200 gr

2 Pomocu klasikice redjati male puslice u namascenu i brasnom posutu tepsiju, a zatim ih peci na umerenoj temperaturi, da se suse. Pecene i ohladjene, vaditi pomocu noza iz tepsije.

Napomena:

Prijatno!!!