



Veselé crinkles

Na veselé crinkles budete potrebovať (50 až 60 ks):

70 g vaječných bielok (asi 2 ks)

štipku soli

šťava z ½ citróna

175 g kryštálového cukru

240 g mandľovej múky

½ čajovej lyžičky vanilkového extraktu

50 g farebnej cukrovej posýpky

75 g púdrového cukru (Korunný cukor)

A TAKTO NA TO:

V čistej mise vyšľahajte bielka s kryštálovým cukrom a so štipkou soli do hustej peny. Tesne pred koncom šľahania prilejte do bielok citrónovú šťavu a ešte chvíľu šľahajte. Pridajte mandľovú múku, vanilkový extrakt, farebnú cukrovú posýpku a všetko spolu dobre premiešajte.

Pracovnú dosku riadne poprášte púdrovým cukrom (Korunný cukor). Z cesta tvarujte guľôčky s priemerom asi 2,5 cm a následne ich obaľte v púdrovom cukre. Gul'ky ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečte pri teplote 160 stupňov približne 15 minút. Veselé crinkles sú hotové, keď v popraskaných miestach začnú troška hnednúť. Po vytiahnutí z rúry nechajte crinkles ešte 5 minút na plechu a potom ich nechajte vychladnúť na mriežke. Crinkles skladujte vo vzduchotesnej nádobe na chladnejšom mieste 7 dní.