

ČOKOLADNE PUSLICE

3 bjelanjka
1/4 žličice limunske kiseline
prstohvat soli
135 g šećera
3 žlice kakaa
1 žličica škrobnog brašna (gustina)
1/4 žličice ekstrakta vanilije
60 g vrlo sitno nasjeckane čokolade

Zagrijte pećnicu na 150 C.

Veliki lim obložite papirom za pečenje.

Miksajte bjelanjke, limunsku kiselinu i sol dok se lagano ne zapjene.

Žlicu po žlicu, ne prekidajući miksanje, dodajte šećer.

Miksajte još 2-3 minute dok ne dobijete gusti, sjajni snijeg.

Prosijte kakao pomiješan sa škrobnim brašnom pa umiješajte u bjelanjke.

Umiješajte i ekstrakt vanilije.

Umiješajte i sitno nasjeckanu čokoladu.

Dobivenu smjesu prebacite u dresir vrećicu pa ih naštrcajte na pripremljeni lim.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 25-30 minuta.

Ohladite.