




Sultan puslice

Hrskave Sultan puslice koje morate probati. Uživajte u hrskavim zalogajima!

40 puslica    Jednostavno Vreme pripreme 75 Min.



Sastojci:

Smesa:

1 kesica Dr. Oetker Puslica
75 ml vode

- 1 75 ml vode sipati u odgovarajuću dublju posudu i dodati sadržaj pakovanja. Mikserom mutiti pola minuta minimalnom brzinom, nastaviti mućenje maksimalnom brzinom, oko 3 minuta.
- 2 Od pripremljene smese pomoću dresir ili poslastičarske kese sa Bih Sultan nastavkom oblikovati puslice. Pleh staviti u donju trećinu rerne, smanjiti temperaturu na 100°C, sušiti 60 minuta. Nakon toga rernu isključiti, vrata delimično otvoriti i nakon 15 minuta pleh izvaditi iz rerne.

Savet:

- Prema vašem receptu, u umućenu smesu možete dodati boju za kolače po želji, kako biste dobili sultan puslice u različitim bojama.