**ŠPANSKI VETRCI**



**Sestavine:**

2 beljaka

70 g sladkorja v prahu

Peki papir ali olje in moka za mazanje pekača

Vrečka za shranjevanje živil

**Postopek priprave:**

Beljake z mešalnikom stepi v trd sneg in vanje na rahlo primešaj mleti sladkor. Nato daj zmes v navadno vrečko za shranjevanje živil in ji na rahlo pristrizi en kot tako, da dobiš majhno odprtino.

Zmes v lepih oblikah nabrizgaj na pekač, v katerega si predhodno položil peki papir ali pa ga namazal z oljem in posul z moko.

Pekač postavi v pečico in jo segrej na 50°C. Ko so vetrci popolnomma trdi, jih poberi s pekača in postrezi. Če jih želiš shraniti, jih zapri v škatlo s pokrovom, skozi katerega ne more priti zrak, sicer postanejo mehki.