

11 Ιανουαρίου 2020

Συνταγή για σπιτικά πουράκια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



100 γρ. βούτυρο
100 γρ. ζάχαρη άχνη
4 ασπράδια αυγών
75 γρ. αλεύρι
1 βανίλια φυσική



Σε ένα μπολ, βάλτε το βούτυρο και τη ζάχαρη άχνη και χτυπάτε με το μίξερ να γίνει το βούτυρο σαν αλοιφή.

2 Σε ένα άλλο μπολ, χτυπάτε τα ασπράδια σε μαρέγκα προσθέτετε την βανίλια και ενώνετε το βούτυρο με την μαρέγκα.

3 Τέλος ρίχνετε το αλεύρι λίγο λίγο ανακατεύοντας απαλά με μια σπάτουλα.

4 Στρώνετε λαδόκολλα στο ταψί και βάζετε μικρές κουταλιές και τις απλώνετε ψήνετε σε 180 βαθμούς προθερμασμένο φούρνο για 6-7 λεπτά όχι παραπάνω για να παραμείνουν μαλακά, τα τυλίγετε σε ένα μολύβι όσο είναι ζεστά και αφήνετε να κρυσώσουν και μετά τα γεμίζετε με κρέμα η μερέντα.