

Pebermyntepastiller

Rækker til ca. 75 stk

Du skal bruge:

1½ pasteuriseret æggehvide (svarer til et bager)
2 tsk. pebermynteessens
ca. 450-500 g flormelis
50 g mørke chokoladeknapper

Sådan gør du:

1. Rør æggehvide og pebermynteessens godt sammen, og tilsæt flormelis lidt ad gangen, indtil massen er forholdsvis fast.
2. Tril massen til små kugler, tryk dem flade på et stykke bagepapir, og lav en lille fordybning i midten af hver.
3. Læg en chokoladeknap på hver masse.
4. Lad pastillerne stå og lufttørre, inden du serverer dem. De kan også opbevares i en lufttæt beholder.