

Bezy

Przepis dodany przez użytkownika trini6

bezy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- białka - 4 szt.
- cukier - 4 łyżka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.

Etapy przyrządzenia:

1.



Białka ubić na sztywną pianę

2.

Ubijając w dalszym ciągu dodać po łyżce cukru, pod koniec ubijania dodać cukier waniliowy, powinna powstać lśniąca sztywna piana, naczynie postawić na parze i ubijać ok 15 min

3.



Blachę wyłożyć pergaminem, przygotowaną pianę wyciskać za pomocą tulejki

4.

Napełnioną blachę wstawić do piekarnika o temp 90-100 C, bezy pozostawić w piekarniku aż do wysuszenia