
Bezy 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6421 razy.

5 białek,

18 dag (niepełna szklanka) cukru pudru,

cukier waniliowy,

tłuszcz do blachy

Białka umieścić w misce ustawionej na garnku z gotującą się wodą. Wsypać cukier puder i cukier waniliowy i mieszać białka łyżką tak długo, aż cukier całkowicie rozpuści się. Zestawić naczynie z kąpieli wodnej i ubijać białka robotem lub trzepaczką do uzyskania bardzo sztywnej piany. Małe beziki kłaść łyżką lub wyciskać szprycą na blachę wysmarowaną tłuszczem. Suszyć je w letnim piekarniku przy uchylonych drzwiczkach przez co najmniej 3 godziny. Do piany można dodać łyżeczkę kakao lub kawy rozpuszczalnej.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>