
Bezy 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9109 razy.

BIAŁKO: 3

CUKIER: 6 stołowych łyżek

Białka ubić na sztywną pianę, dodać 2 łyżki cukru i ubijając dalej, aż cukier się rozpuści. Potem dodać resztę cukru i znów ubijać. Blachę wyłożyć pergaminem lub folią aluminiową i wycisnąć pianę z torebki foliowej z otworkiem. Włożyć do mocno rozgrzanego (najlepiej po pieczeniu ciasta) piekarnika i piec na bardzo małym płomieniu do chwili ścięcia białka. Wyłączyć wówczas gaz i w zamkniętym piekarniku suszyć jeszcze ok. 2 godzin.

dla czego tak długo trzeba czekać na nie? Nie lepiej iść do sklepu i je kupić? Wprawdzie 1kg kosztuje ok 19zł ale dużo ich wchodzi. Moim zdaniem najlepiej jest iść do sklepu i kupić bezy! proszę o odpowiedź.

DZIĘKUJE

Nadesłał(a): paulina <paulina_palma@wp.pl> 2006-02-23 12:02:42

Proszę

Paulinka to nieudacznik i lepiej żeby poszła do sklepu i kupiła niż sama zrobiła :)

Nadesłał(a):

odpowiedź :

bo czasem potrzebne jest tylko żółtko z jajek do czegoś, a z białkiem nie ma co zrobić

można jeszcze wyrzucić białka ;-)

Nadesłał(a): anna logia 2006-07-09 19:07:58

zgadzam się z anna bo nie lubię wyrzucać, kiedy można zużyć w inny sposób

Nadesłał(a): Bożena <baagwa@yahoo.com> 2006-10-18 16:10:52