

---

# Bezy Londyn

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4437 razy.

3 białka (nie z lodówki)

1/2 łyżeczki octu

160g cukru

1/2 łyżeczki cukru waniliowego

1 płaska łyżeczka mąki kartoflanej

\* ubić pianę na sztywno

\* wsypać połowę cukru i powoli ubijać

\* drugą połowę cukru, ocet, cukier waniliowy i mąkę ziemniaczaną wsypać i powoli mieszać

\* podgrzać piekarnik do 140st.C

\* piec ok. 1 godz. 40 min., jeżeli małe to krócej

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>