

Bezowe koszyczki z jagodami

PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białko	4
cukier puder	20 dag
cukier waniliowy	1 łyżeczka
jagody	15 dag
bita śmietana	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać cukier i cukier waniliowy. Z przygotowanej masy szprycować ciastka w kształcie ślimaków z wysokim brzegiem, na blachę natłuszczoną i wyłożoną papierem. Piec w letnim piekarniku (130 stopni), aż będą zupełnie suche. Przed podaniem do każdego koszyczka włożyć umyte i osuszone jagody, przybrać bitą śmietaną.