

## Bezy



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>białko</b>	4 szt
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>cukier wanilinowy</b>	30 g
<b>migdały posiekane</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na pianę, gdy jest sztywna ubijać w dalszym ciągu dodając po łyżce cukru. Pod koniec ubijania dodać posiekane migdały i cukier wanilinowy. Naczynie z pianą położyć na parze i ubijać jeszcze 15 min. Blachy wyłożyć pergaminem i wysmarować tłuszczem. Wyciskać za pomocą tulejki lub nakładać łyżeczką niewielkie bezy. Włożyć do piekarnika o temp. 90 stopni i pozostawić do wysuszenia, nie powinny się zrumienić.