

Bezy z cynamonem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białka	8 sztuk
cukier puder	250 g
cynamon Prymat	1/2 łyżeczki
cukier trzcinowy	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka wymieszać z cukrem pudrem i cukrem trzcinowym.
Mikserem ubijać na najwyższych obrotach przez około 10 min.
Masa powinna być sztywna. Na koniec dodać cynamon.
Masę nakładać na formę wyłożoną papierem do pieczenia. Należy zachować kilkucentymetrowe odstępy.
Bezy suszyć przez 1,5 do 2 godzin w piekarniku nagrzanym do 110st.
Gotowe. Wychodzi średnio 25 większych bez. Smacznego!!