

## słodczyce włoskie

**AGA130982**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>białko</b>	5 sztuk
<b>cukier</b>	50 dag
<b>mąka pszenna</b>	50 dag
<b>migdały</b>	50 dag
<b>czekolada gorzka</b>	1 tabliczka
<b>cynamon</b>	1 szt
<b>sól</b>	do smaku
<b>skórka cytryny</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę dodając stopniowo cukier mąkę cynamon migdały czekoladę posiekać i wymieszać ze skórką cytryny wszystko połączyć pianą z białek uformować wąski wałek kroić na kawałki ułożyć na blaszce wyłożonym papierem do pieczenia i piec w temp 180\*c ok 15 minut