

Bezy aginy



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier puder	300 g
białko	7
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubijamy na sztywną pianę, najlepiej trzepaczką. Dodajemy szczyptę soli by piana była sztywna. Następnie powoli dosypujemy małymi ilościami cukier puder. Ubijamy. Gdy już składniki nam się połączą przelewamy ubitą pianę do szprycy. Na blaszce układamy papier do pieczenia i wyciskamy śmietaną. Pozostawiamy odstępy ok. 2 cm pomiędzy bezami. Suszymy w nagrzanym piekarniku około 2,5 godziny.