

Beza

**CAROLINE1983**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białka jaj	4 szt
cukier drobny	1 szklanka
mąka ziemniaczna	1 szklanka
sól	szczypta
olejek cytrynowy	kilka kropel

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Ubijać dalej powoli dodając cukier i ubijać tak długo aż nie będzie widać kryształków cukru. Następnie dalej ubijając dodawać stopniowo mąkę ziemniaczaną i ubijać do czasu aż otrzymamy gładką masę. Dodać 3-4 krople olejku dla aromatu i jeszcze kilka sekund ubijać. Ja przygotowaną masę włożyłam do keksówki wysmarowanej olejem i wysypanej mąką ziemniaczaną. Po upieczeniu podałam z owocami (efekt na zdjęciu). Można jeszcze dodać bitą śmietanę. Można też z masy wyciskać ciasteczka na wyłożoną papierem do pieczenia i posmarowaną tłuszczem blachę lub formować krążki potrzebne do przygotowania tortu bezowego. Bezy piec w piekarniku nagrzanym do 150-160 stopni do czasu aż nabiorą lekko złotego koloru. W keksówce beze piekłam około 40-45 minut. W przypadku ciasteczek lub spodów bezowych czas pieczenia może być krótszy.