

Krażki bezowe.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	3 szt
cukier puder	15 dag
ocet winny	0,5 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Z papieru do pieczenia wyciąć krążki o żądanej średnicy i przepędzlować olejem. Białka ubijamy ze szczyptą soli ,następnie dodajemy stopniowo cukier ,cały czas ubijając. Pod koniec wlać ocet (sok) .
- KROK 2** Masę wyłożyć na papierowe krążki ,wyrównać i
- KROK 3** wstawić do piekarnika nagrzanego do 140 stop. i piec 5 min. Obniżyć temperaturę do 120 stop. i suszyć 90 min. Wyłączyć piekarnik i pozostawić do ostudzenia. I w ten sposób jesteśmy już zabezpieczeni i gotowi do każdego startu. W naszej rodzinie wszyscy lubimy desery bezowe. Mogą być bardzo proste ,jak i bardziej wyrafinowane .Krażki bezowe ,małe i duże ,zawsze czekają u nas na zaspokojenie niespodziewanego apetyt na...i tutaj mamy duże pole do popisu. Patrzymy co jest w spiżarni i lodówce. Jeżeli są owoce i kremówka ,to kłopot z głowy ,a może wystarczy śmietana posypana kawą lub polana likierem jajecznym .Nam często wystarcza. Jeżeli chcemy mieć bezę np. do tortu egipskiego dodajemy uprażone orzechy laskowe ,do dacquoise - daktyle i orzechy włoskie ,a możemy dodać migdały ,rodzynki itp.