

BEZIKI !



EWELINA47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	5 SZT
cukier puder	18 DAG
cukier waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

MISKĘ Z BIAŁKAMI USTAWIĆ NA GARNKU Z GOTUJĄCĄ SIĘ WODĄ. DOSYPAĆ CUKIER PUDER ORAZ CUKIER WANILIOWY I MIESZAĆ MASĘ DO MOMENTU, GDY CUKIER CAŁKOWICIE SIĘ ROZPUŚCI. NASTĘPNIE MISKĘ ODSTAWIĆ, BIAŁKA UBIJAĆ ROBOTEM LUB TRZEPACZKĄ DO UZYSKANIA BARDZO SZTYWNEJ PIANY. MAŁE BEZIKI KŁAŚĆ ŁYŻKĄ NA BLACHĘ WYSMAROWANĄ TŁUSZCZEM. PO UPIECZENIU DOBRZE WYSUSZYĆ.