

ANIA STARMACH

Beziki

Co kupić?

- 5 białek
- 300g drobnego cukru do wypieków (używam proporcji 1 białko – 60 g cukru)
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- szczypta soli

Jak przygotować?

1. Piekarnik nastaw na temperaturę 110 stopni.
2. Blaszki wyłóż papierem do pieczenia (w zależności od wielkości bezików będą Ci potrzebne 2–3 blachy).
3. Ubijanie białek rozpocznij od niskich obrotów, stopniowo je zwiększając. Dodaj sól.
4. Gdy piana będzie już gęsta, stopniowo dodawaj łyżką cukier. Ubijaj pianę, aż ten zacznie się rozpuszczać, wtedy dodaj sok z cytryny.
5. Pianę przełóż do rękawa cukierniczego z końcówką „gwiazdką”.
6. Wyciskaj niewielkie beziki na blachę.
7. Piecz 90 minut. Po tym czasie wyłącz piekarnik, a bezy pozostaw w nim do całkowitego wystudzenia.
8. Podawaj z czarną kawą lub herbatą ;)