



Bezy

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [sylwia146](#), dnia 10 Listopada 2010r. o 13:02

Tagi: [bezy](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) [desery](#)

Rodzaj kuchni: [francuska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
cukier	1	szklanka	dodatki
jajo kurze	1	szt.	nabiał

Opis

Białko z cukrem ubić na sztywno. Blachę wyłożyć papierem, powyciskać szprycą małe beziki i wstawić do rozgrzanego do 130 stopni pieca i tak przy uchylonym piecu suszyć przez 1 godz. Potem piec wyłączyć i zostawić tak na całą noc. Jeżeli ktoś lubi bezy w środku lejące, to niech piecze je 30 min. Jeżeli ktoś lubi słodkości to bardzo polecam. Acha i jeszcze jedno nie radzę dawać mniej cukru bo podczas zdejmowania z blach rozpadną się. Ja chciałam zrobić bezy mniej słodkie i tak właśnie postąpiłam lecz niestety bezy się rozpadały więc musi być cukru 1 do 10-ciu (czyli na 1 białko - 10 dkg cukru)

Dla ilu osób: 5

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 30min.

Cana: całość potrawy: 3 PLN

Liczba kalorii:

jednej porcji: 387 kcal