

Beziki

Składniki na bezę:

- 4 białka jaj
- 200 g cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- sok z połowy cytryny
- barwniki (opcjonalnie)



Wykonanie:

Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli. Następnie dodajemy łyżkę cukru i mieszamy 1 min. Pamiętajmy! Na każdą wsypaną jedną łyżkę cukru przypada 1 minuta miksowania. Czynność tą powtarzamy do wykończenia cukru. Po dodaniu wszystkiego cukru dodajemy mąkę ziemniaczaną i sok z cytryny i miksujemy do połączenia się składników. Możemy podzielić krem i dodać różne barwniki, aby uzyskać kolorowe bezy.

Blaszkę z piekarnika wykładamy papierem do pieczenia. Krem bezowy przekładamy do rękawa cukierniczego. Możemy użyć klasycznej tytki lub w kształcie kwiatka lub innej. Wyciskamy beziki o średnicy około 4 cm. Pamiętajmy między bezami musimy zachować odległość około 2 cm. Z przepisu wychodzi około 70 małych bez, które zajmą 2 blaszki z piekarnika.

Blaszki wkładamy do piekarnika nagrzanego 110°C i pieczemy/suszymy bezy przez 2 godz. Bezy, po tym czasie, muszą łatwo odchodzić od papieru. Jeżeli będą się kleić do papieru zostawiamy jeszcze bezy w piekarniku. Oczywiście długość suszenia zależy też od naszego piekarnika, ponieważ piekarnik piekarnikowi nie równy. Gdy beziki są już gotowe piekarnik wyłączamy i uchylamy drzwiczki, i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Dobrze upieczone bezy są lekkie i kruche.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

