





Składniki:

- białka jajek - 8 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- cukier puder - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- ocet - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 szczypta

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  120 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka oddziel od żółtek wybijając najpierw każde jajko oddzielnie do miseczki.
2. Białka odłóż do lodówki na 30 minut aby się dobrze schłodziły.
3. Ustawionym na niskie obroty mikserem ubijaj pianę z białek dosypując stopniowo cukier, a na koniec proszek do pieczenia. Zwiększ obroty i jeszcze chwilę ubijaj. Piana ma być bardzo sztywna, a cukier całkiem rozpuszczony.
4. Przesiany razem z mąką ziemniaczaną cukier puder i ewentualnie inne dodatki smakowe (orzechy, cukier wanilinowy, kawę) połącz delikatnie z pianą z białek. Wlej ocet i wymieszaj.
5. Piekarnik nagrzej do 120 st.C. Płaską blachę wyłóż papierem do pieczenia i narysuj na papierze planowane kształty bezowych ciastek.
6. Masę bezową wyłóż łyżką na papier do pieczenia lub przy pomocy szprycy cukierniczej wyciskaj na papier małe formy. Susz w lekko uchylonym piekarniku od kilkudziesięciu minut do kilku godzin, w zależności od wielkości.