





Beziki z dżemem

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 gram
- białko jajka - 10 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- dżem - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  150 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić z solą na sztywno, dodając cukier.
2. Gotową pianę włożyć do szprycy i wyciskać beziki na wysmarowaną Kasią blachę.
3. Pieczemy ok 20 min., po czym suszymy ok. 60 min.
4. Na upieczone nakładamy dżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl