



# Bezy Cynamonowe

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 120 minut  110 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Białka wymieszać z cukrem pudrem i cukrem trzcinowym.
2. Mikserem ubijać na najwyższych obrotach przez około 10 min.
3. Masa powinna być sztywna. Na koniec dodać cynamon.
4. Masę nakładać na formę wyłożoną papierem do pieczenia.
5. Należy zachować kilkucentymetrowe odstępy.
6. Bezy suszyć przez 1,5 do 2 godzin w piekarniku nagrzanym do 110 st. Gotowe. Smacznego!

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)