

# Kolorowe beziki:

Autor: **helenapon**Przepisów: **420** Ocena: **3560**

5-6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 4 białka
- 230 g drobnego cukru
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki soku z cytryny
- odrobina czerwonego barwnika

## Sposób przygotowania:

1

Zimne białka ubijać tak długo aż staną się zupełnie białe i lśniące. Stopniowo dosypywać po łyżce cukier. Ubijanie powinno trwać około 10 minut bo mamy wtedy pewność, że cukier się rozpuścił. Nie przerywając ubijania dodać mąkę ziemniaczaną i na końcu sok z cytryny. Pędzelek zanurzyć w barwniku i przeciągnąć przez całą długość woreczka. Dopiero wtedy wypełnić woreczek cukierniczy ubitą pianą i wyciskać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawić do nagrzanego do 120 stopni piekarnika i piec 20 minut. Po tym czasie temperaturę zmniejszyć do 100 stopni i piec kolejne 60 minut. Piekarnik wyłączyć, uchylić drzwiczki i suszyć do ostygnięcia.

## Twoje notatki do przepisu: