

Bezele

Bezele

Ingrediente :

2 albusuri de ou, 1 lingurita zeama de lamaie, 100 g zahar tos, 1 lingura rasa amidon.

Preparare :

Se bat albusurile cu zeama de lamaie, se adauga treptat zaharul, iar la final amidonul. Se coace 1/2 de ora in cuptor incalzit la 120 grade Celsius, se opreste cuptorul si bezelele mai raman 2 ore in cuptor cu usa inchisa.