

Bezele

Bezele

Ingrediente :

4 albusuri, 250 g zahar, vanilie.

Preparare :

Se bat albusurile intr-o oala pe marginea aragazului. Se pune zaharul cite putin, se continua batutul pina se termina zaharul si albusul este tare, se pune si un pachetel - doua de vanilie. Se unge o tava cu unt, se presara faina si se pun cu cornetul sau cu lingurita bezelele, potrivit de mari, tinind cont de faptul ca ele cresc la copt - trebuie o distanta intre ele. Se coc la foc foarte mic, altfel se ingalbenesc. Se scot imediat cum se coc. Daca vrem cu cacao, se pune o lingura de cacao atunci cind batem albusul.