

Deser

## SKŁADNIKI:

białka jaj;2 szt  
drobny cukier do wypieków;125g

# Najprostsza beza

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: trzepaczka

1

Unieś głowicę robota , zamontuj trzepaczkę. Włącz piekarnik i nastaw temperaturę na 90 stopni.

2

Dodaj białka do miski i włącz ubijanie, stopniowo zwiększając obroty na maksymalne.

3

Stopniowo dodawaj cukier do miski. Obserwuj konsystencję bezy - prawidłowo ubita powinna być gładka i błyszcząca, bez chropowatości i dziurek.

4

Za pomocą łyżki utwórz nieduże rozetki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika na 1 godzinę.