




Bezy cynamonowo - kawowe

 Renixx

Polecane na: [ciasta, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

Składniki:

białka - 3 szt.

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

kawa rozpuszczalna - 2 łyżeczka

cynamon mielony - 1/4-1/2

łyżeczka

cukier puder - 200 g

sok z cytryny - 1 łyżka

sól - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodawać stopniowo cukier puder. Następnie dodać mąkę ziemniaczaną, kawę rozpuszczalną, sok z cytryny, cynamon i wszystko razem delikatnie wymieszać. Blaszki wyłożyć papierem do pieczenia. Do rękawa cukierniczego nałożyć ciasto na bezy i wyciskać ciasteczka, pozostawiając odstępy. Blaszki z bezami włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 60-70 minut w temp 110 stopni. Bezy nie powinny się zrumienić.