




Bezy z agawa

 Dorota Duszak

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

białka - 3 szt.

kakao - 1/3 łyżeczka

cukier z agawy bio - 10 dag

sól morska - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka wraz z solą ubij na sztywno. (tak by po odwróceniu górą do podłoża, białka nie wypłynęły).

KROK 2: Ciągłe ubijając dodawaj stopniowo cukru, aż do pełnego rozpuszczenia.

KROK 3: Dodaj kakao i wymieszaj.

KROK 4: Blachę wyłóż papierem do pieczenia i formuj bezy. Może posłużyć Ci do tego szpryca cukiernicza, a jeśli jej nie masz, nakładaj łyżeczką.

KROK 5: Tak przygotowane małe bezy włóż do nagrzanego piekarnika do temperatury 110 stopni C i piecz ok. 60 minut.