

Bezele cu cocos

Bezele glazurate gustoase

100 bucăți



grad de dificultate redus



up to 70 Min.



Ingrediente:

Pentru bezele:

1 plic Mix pentru bezele Dr. Oetker

70 ml apă rece

1 plic Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker (80g)

Pentru decor:

1 plic Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker sau Glazură Duo Dr. Oetker

1:

Într-un vas pentru mixer se pune apa rece de la frigider, se adaugă praful pentru bezele și se bate cu mixerul, la început la viteză mică pentru omogenizare și apoi la viteză mare timp de 6 minute până rezultă o spumă tare.

2:

Se adaugă nuca de cocos și se amestecă ușor până se omogenizează compoziția.

3:

Cu posul de patiserie se formează bezele în tavă, pe hârtia de copt. Rezultă aproximativ 100 de bezele cu diametrul de 3 cm.

Se introduc în cuptor, pe grătarul din mijloc și se coc 70 de minute.

4:

După coacere se oprește cuptorul și bezelele se lasă la uscat, în cuptorul oprit, cu ușa închisă, 70 de minute.



Dr. Oetker RO S.R.L.

- 5: După răcire se decorează cu glazură. Glazura se prepară conform instrucțiunilor de pe plic.
- 6: Se păstrează într-o cutie închisă etanș.

