

# Bezele

Rafinate și delicioase

despre 12 - 15 porții



grad de dificultate mediu

up to 20 Min.



## Ingrediente:

### Pentru compoziția de bezele:

4 albușuri

200 g zahăr tos

- 1 Pentru compoziția de bezele, se bat spumă albușurile, folosind mixerul, paletele de batere, la viteză mare. Se încorporează zahărul, adaugându-se treptat, în porții mici.
- 2 Compoziția de bezele se introduce într-un poș cu orificiul rotund sau stelat iar cu ajutorul poșului se așază bezelele în tavă. Se pot folosi și două linguri în locul poșului.
- 3 Tăvile cu bezele se coc separat (la cuptoarele cu aer cald pot fi coapte concomitent).

**Cuptor electric 120 °C**

**Cuptor cu aer cald 100 °C**

**Durată de coacere: despre 70 - 100 Minute**

- 4 Bezelele se coc 25 de minute la treapta 1, se scot și se țin afară 25 de minute, apoi iar se coc 25 de minute la treapta 1. Durată de coacere: circa 70-100 de minute pentru fiecare tavă.
- 5 Bezelele nu trebuie să-și piardă mult din volumul inițial iar culoarea lor trebuie să fie ușor spre galben.



**Dr. Oetker RO S.R.L.**

- 6 Bezelele se scot cu hârtia de copt din tavă și se lasă la răcit pe un grătar de bucătărie.

