



Рецепт Бизе

Выполнил ученик 3 «Д» класса
Брезгин Никита Дмитриевич

Ингредиенты

Для приготовления
бизе нужно взять 3 яйца
и стакан сахара.



Сначала нужно отделить
белок от желтка.



Затем белок взбиваем миксером вместе с сахаром.

Миксером взбиваем белок добавляя понемногу сахар.



Взбивать нужно пока сахар не растворится и белок не станет густой.



Взбитый белок с сахаром помещаем в кондитерский шприц.



Из шприца выдавливаем воздушные
печенки



Печенки можно делать разной
формы



Помещаем печенки в духовку
сушится на 2-3 часа



Температура должна быть 40
градусов



Остаётся пожелать: «Приятного аппетита!»

