

Beze kora od jednog belanceta



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 belance
- 1 **čaša (od jogurta)** šećera u prahu
- 1 **kašika** sirćeta
- 2 **kašike** ključale vode
- 1 **kašičica** praška za pecivo

Priprema

U dublju a užu posudu staviti 1 belance, šećer, sirće i 2 kašike vrele vode. Mutimo mikserom 4-5 minuta, na kraju dodamo 1 kašikicu praška za pecivo. (prašak za pecivo izmešati varjačom). Pleh obima 24 cm obložimo papirom stavimo umucenu masu i sušimo jedan sat na 100 stepeni i pre filovanja hladimo 1 sat.

Savet