

Bezy sultańskie



Potrzebne narzędzia*:

- metalowa lub żaroodporna szklana miska
- duży garnek
- mikser
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- waga kuchenna (np. [taka](#))
- [termometr cukierniczy](#) (opcjonalnie)
- duży rękaw cukierniczy (użyłam [silikonowego](#))
- małe rękawy cukiernicze (wykorzystałam [jednorazowe](#))
- [mata silikonowa](#) (lub papier do pieczenia, jednak mata w tym przypadku będzie znacznie lepsza)
- [tylka sultańska](#) (mam tylkę A i B z podanego linku)
- małe tylki do wykonania „gwiazdek” i „listków” (polecam [zestaw](#), w którym znajdziesz wszystkie potrzebne tylki)
- [barwniki spożywcze](#) (użyłam barwników żelowych)
- blacha z piekarnika

Potrzebne składniki:

120 g białek (około 4 białka)

240 g drobnego cukru do wypieków

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić jakieś akcesoria?

Zajrzyj do [sklepu Słodka Pasja!](#)

Z kuponem rabatowym "Cakeltp!" otrzymasz

5% rabatu na całe zamówienie!

