

# BEZA "NA OKO"



- \* Tyle samo cukru, ile białek
- \* Łyżka mąki ziemniaczanej

Ubij pianę - dodaj cukier

- ubijaj .....

dodaj mąkę

- ubijaj .....

Wylóż na pergamin

100 °C - 1 godzina

