

Bezele cu zmeura

written by Andreea



La multi ani! Bine v-am regasit in noul an! Eu sa stiti ca incep anul intr-o stare de bunavoie si optimism, intr-o culoare roz! Iaca mai jos culoarea! ☐ Asa ca pana sa trecem la dieta de detoxifiere, ca vad ca ati fost pe aici pe la vot :), va zic cum am ajuns sa fac eu bezelele astea. Va numar pe degetele de la o mana de cate ori am facut bezele. Mereu mi s-au parut pretentioase si migaloase, asa ca le-am cam ocolit. Ceea ce m-a facut insa sa le pregatesc asa ca de inceput de an, este aceasta zmeurica uscata. Prima data am gasit aceasta zmeurica in niste fulgi de cereale pentru lapte si mi s-a parut tare interesanta. Nu stiam cum sa fac sa culeg toata zmeurica din cereale ca sa pregatesc ceva bun din ea. Pe atunci n-am reusit :). Si acum cateva zile, pe cand eram prin oras cu sotzul, gasesc intr-un plafar minunea de punguta! Pe cat de fericita am fost, pe atat de dezamagita am ramas cand am vazut pretul: 1 punguta cu 40 de grame de zmeura liofilizata, costa 30 RON!. Vorba sotzului: "la banii astia cumparam 1 kg de zmeura si o uscam noi acasa"! ☐ Dar cum nevasta-sa e nebuna si de neinduplecat, a trebuit sa-i cumpere punguta minune!



buuun! Si acum ca aveam si sa fac mai repede cu ea? Cu inima stransa si mainile tremurande ma apuc sa fac bezele! ☐ din albusuri! evident! ☐ Zmeurica asta era pefercta pentru ele,

pentru ca le-a si dat aroma placuta si le-a si colorat putin.

Iaca:

2 albusuri la temperatura camerei

1 cescuta zahar pudra

1 varf lingurita vanilie pudra

1 praf sare

1 lingurita suc de lamaie

1 manutza mica de zmeura uscata

zmeurica asta de care vorbesc este foarte usoara si foarte frageda, daca o strangem intre degete se face imediat praf. Eu am pus-o intr-un castronel si am strivit-o cu ajutorul unei linguri (ah, m-a durut sufletul sa zdrobesc bunatate de zmeurica! ☹)



peste albusuri am pus sarea si varful de pastai de vanilie pudra si am inceput sa le mixez cu ajutorul mixerului



cand au inceput sa faca spuma, am pus si lingurita de suc de lamaie, apoi treptat am pus zaharul pudra. Am optat pentru zaharul pudra in locul zaharului tos ca sa mearga treaba mai repede si sa nu mai stau sa se topeasca cristalele de zahar ☹



am obtinut aceasta compozitie lucioasa si tare



peste care am pus praful de zmeura



am obtinut compozitia aceasta frumos colorata pe care am pus-o intr-un pos de bucatarie



si am spritat rozete intr-o tava acoperita cu hartie de copt



aici m-am jucat un pic si am mai pus un pic de pudra de
zmeurica pe unele dintre ele ☐



Le-am lasat in cuptorul incalzit pentru 1 ora, dupa care le-am
mai lasat o ora in cuptor cu focul inchis pentru inca o ora ca
sa se usuce bine.

le-am gustat cu mari emotii ca nu stiam cum o sa fie



si au fost asa cum mi-am inchipuit:



parfumate



crocante





cu gust de vara...



usor acrisoare



tare bune!



sa aveti un an minunat!



si ROZ! ☐



Enjoy!