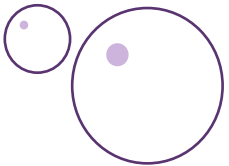


Облачный хлеб

Басаргина Мария 0704



Облачный хлеб

Необычный, вкусный и простой в приготовлении десерт.

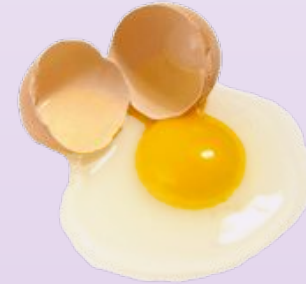
Такое оригинальное название лакомство получило из-за исключительно лёгкой и пористой структуры "мякиша". По вкусу это нежнейшее "облачко" напоминает нечто среднее между маршмеллоу и сахарной ватой.



Необходимые ингредиенты

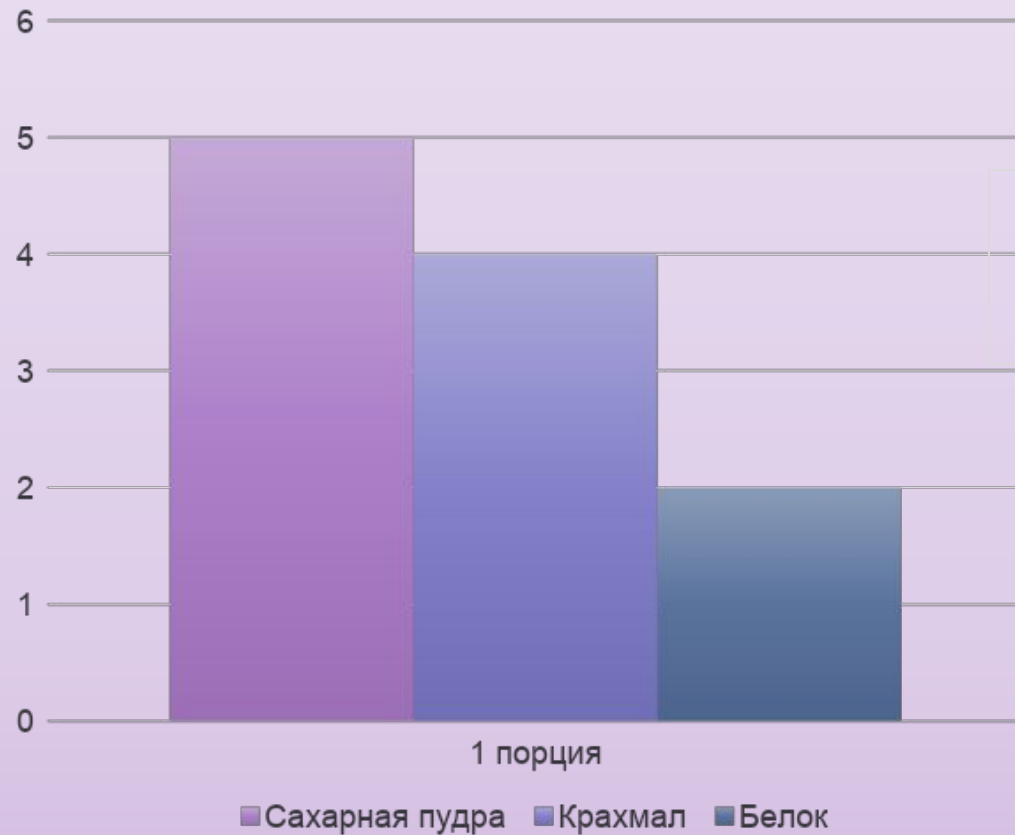
Для приготовления нам понадобятся:

- Яичный белок: 3 шт.
- Сахарная пудра: 40 гр.
- Крахмал кукурузный: 15 гр.



При желании можно добавить ванилин или ванильный сахар.

Пропорция



На данной диаграмме показано соотношение ингредиентов, используемых в рецепте.

Действия

1. Отделяем белки от желтков.
2. Взбиваем белки миксером (желтки не нужны).



Действия

3. Когда белки немного взбились, добавить по частям сахарную пудру и продолжать взбивать до стойкости.
4. Добавить крахмал и взбить всё до стойких пиков.
5. Можно сделать это десерт цветным, добавив в взбитую массу пищевой краситель.



Действия

6. Выложить взбитую массу на силиконовый коврик, сформировать из неё полусферу и убрать в духовку разогретую до 150 градусов на 30 минут. Выпекать в режиме конвекции до золотистой корочки. Корочка будет немного липкой - это нормально.

7. Готовому десерту дать остыть.



Готовый десерт



Активация
чтобы активировать

Пищевая и энергетическая ценность

	ккал	белки	жиры	углеводы
100 г. блюда	196	7	0.1	43.8
1 порция	254.8	9.1	0.1	56.9

Время приготовления - 40 минут

Источники

Рецепт 1

Рецепт 2

Приятного
аппетита!

elle
Bon Appétit
elle