

Jak ubić dobrze białko jaj

Dodany przez trini6



Białka łatwo ubijemy na sztywną pianę, jeżeli naczynie i sprzęt do ubijania będą idealnie suche i dobrze schłodzone. Nie może się też w nich znaleźć nawet odrobina żółtka. Natomiast dodanie do białek szczypty soli lub kilku kropli soku z cytryny ułatwi ubijanie

