

Schuimpjes

Ingrediënten

- 2 eiwitten (medium)
- 50 gram SteviJa Zoetpoeder[®]

Bereiding

Verwarm de oven voor op 110 °C en ontvet de mixer en een schaal met azijn en keukenpapier.



Klop in de ontvette schaal de eiwitten stijf en klop dan,

gedoseerd, het Zoetpoeder erdoor. Leg bakpapier op de bakplaat en vul een spuitzak met het mengsel. Spuit ronde of langwerpige schuimpjes op de bakplaat en plaats deze in het midden van de voorverwarmde oven.

Haal de schuimpjes na circa 45-60 minuten bakken voorzichtig van de bakplaat.

Voor alle schuimpjes geldt: Een goed schuimpje is nog iets 'plakkerig' in het midden. Verwacht dus niet dat de kern net zo droog is als de buitenkant.

Tip: Voeg om een andere smaak te krijgen, wat cacao of oploskoffie toe aan de eiwitten. Smullen!