Balones

Beze

2 claras de huevo
1/2 vaso de azúcar granulada

Ponga las claras de huevo en un recipiente profundo, y añadir el azúcar granulada en el mismo.
Mezcla hasta que la mezcla se convierte en burbujas. (Puede ver los rastros de burbujas en la licuadora.)
Lay papel de aluminio o grasa a prueba de papel en la bandeja de hornear, la grasa es un poco. Llenar la mezcla en una bomba de crema, luego vierta la mezcla de nueces del tamaño de las piezas de 1 pulgada con espacios entre ellos. (Usted puede usar una cuchara en lugar de crema bomba.)
Hornear las galletas en el horno a 80 - 90 C, manteniendo el color blanco de las cookies, sin necesidad de abrir la puerta del horno, hasta que las cookies a su vez difícil.
Cool las cookies en el horno y servir con el té o algunas otras bebidas.

Nota: Si no puede eliminar las yemas de los huevos totalmente, usted no puede obtener sin problemas burbujas.