

ז'אבן למימונה - חלביצה מרוקאית



רכיבים

- חלבון ביצה של ביצה גדולה
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- כוס מים
- גרם אגוזים שבורים גס לקישוט

הכנה

1. בסיר קטן לשים את הסוכר עם המים, לערבב, להניח על להבה בינונית ולבשל עד שהסוכר נמס ומסמיך כ-60 דקות.
2. להקציף את החלבון ולהוסיף אליו את מי הסוכר בהדרגה לאט לאט, תוך כדי הקצפה. להמשיך להקציף היטב כ-10 דקות עד שהג'אבן מתייבב.
3. לפזר אגוזים לקישוט.

80 דקות

2 servings 2