

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fantasmini volanti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



INGREDIENTI

2 albumi

il doppio del loro peso di zucchero

poca uvetta o albicocca secca

PREPARAZIONE

- 1** In una planetaria montare gli albumi unendo poco per volta lo zucchero fino ad avere un composto denso e lucido.



2 Mettere una cucchiata di meringa sopra della carta forno formando un cerchio.

Fare un incavo nel mezzo col cucchiaino.



3



- 4 Spandere lateralmente la meringa in alto sia a destra che a sinistra per fare le ali, e poi allungare il corpo a punta verso il basso.



5



6



6 Metti una cucchiata di meringa sulla placca, formando un cerchio. Fa' un incavo nel mezzo con un cucchiaino.



7 Con due pezzettini di canditi (o uvetta o albicocca secca) fate gli occhi.

Cuocere in forno a 100°C per un'ora e lasciarle poi nel forno spento fino al mattino dopo.



