

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Meringhe

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *10 ORE DI RAFFREDDAMENTO*

---



## INGREDIENTI

3 albumi

un pizzico di sale

400 g di zucchero a velo.

Se amate i dolci, dovete assolutamente provare a fare queste meringhe: un modo perfetto per sfruttare gli albumi quando ne avete tanti da consumare e non sapete come fare.

E per renderle più golose, ricopritele con il [cioccolato fuso](#)!

## PREPARAZIONE

**1** Mettere nel robot gli albumi con il pizzico di sale, accenderlo a bassa velocità e mentre gira, aggiungere lo zucchero a velo poco per volta.

Aumentare la velocità al massimo, fino ad ottenere questa bella meringa. Metterla in una tasca da pasticciere e fare la forma voluta.





- 2 Accendere il forno (non occorre che si caldi) sul minimo, va bene 50°C e dopo averli infornati, fatele asciugare su 75° C (le meringhe non vanno cotte ma vanno asciugate, seccate) per un paio di ore. Dopo di che, spegnete il forno e lasciatele lì per altre 10 ore.

