

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meringhe

di: *kuklamaja*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *35 min* COTTURA: *300 min* COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

65 g di albumi d'uovo

190 g di zucchero

6 gocce di succo di limone.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C per 20 minuti circa.

Mettete in una ciotola gli albumi ed il succo di limone e, con l'aiuto delle fruste elettriche, montare per 1 minuto a questo punto aggiungete lo zucchero e montare fino ad avere un composto molto sodo.

Inserite il composto in una sacca da pasticciare con bocchetta tonda da 16 mm formate le

meringhe sopra una placca da forno coperta di carta forno, mi raccomando non fate le meringhe troppo grosse altrimenti all'interno rimangono morbide.

A questo punto infornate a forno già caldo a 180°C, appena inserite la teglia spegnete il forno e lasciate le meringhe all'interno fino a quando il forno non si raffredda senza mai aprire il forno, potete tenere le meringhe nel forno anche per tutta la notte.



NOTE