

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meringhe

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **60 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

3 albumi

180 g di zucchero

1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola montate gli albumi con il sale usando le fruste elettriche.



2 Montare a lungo fino ad avere un composto gonfio e sodo.



3 Continuando a montare con le fruste, aggiungete lo zucchero un cucchiaino alla volta.



- 4 Alla fine il composto sarà sodo e lucido, fate la prova col cucchiaino, anche rovesciandolo non dovrà cadere.



- 5 Trasferite il composto nella sacca da pasticciere e, sopra la placca foderata da carta forno, formate le meringhe.



6 Infornate nel forno già caldo a 100°C per circa 1 ora.

A fine cottura spegnete il forno, aprire leggermente lo sportello e lasciatele asciugare per 10/15 minuti.





7 Se si desidera si possono anche colorare aggiungendo il colorante subito dopo aver messo tutto lo zucchero.



8 Ecco il risultato.



9 Trasferite il composto nella sacca da pasticciare e formate le meringhe.



10 Infornate nel forno già caldo a 100 gradi°C per circa 1 ora.

A fine cottura spegnete il forno, aprire leggermente lo sportello e lasciatele asciugare per 10/15 minuti.

