

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bastoncini di meringa al cacao

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 albume
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 e 1/2 cucchiaini di cacao.

Bastoncini di meringa al cacao ovvero una variante molto più che interessante della classica meringa. Bastoncini di meringa al cacao che potrete anche accoppiare utilizzando della panna come farcia.

PREPARAZIONE

- 1 Montare a neve ben ferma l'albume, incorporare metà dello zucchero e montare finché il composto sarà lucido e ben fermo. Unite il restante zucchero e il cacao.



- 2 Mettere il composto ottenuto in una sacca da pasticciare con bocchetta rotonda liscia. Tracciare delle strisce sulla rivestita di carta forno. Cuocere in forno a 120°C per 1 ora, finché non saranno ben asciutte. Trasferitele su una gratella e fatele raffreddare completamente.

