

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Impasto per meringhe all'italiana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

3 albumi  
250 gr di zucchero  
poca vaniglia.

## PREPARAZIONE

- 1 Cuocere lo zucchero in una piccola casseruola sino a raggiungere l'adensità della "piccola bolla" (circa 112° centigradi). Quando sia pronto, versarlo sopra gli albumi battuti separatamente in neve ferma, rimestando in continuazione con la frusta. Lasciar raffreddare e coprire con un panno umido l'impasto ottenuto. Servirà a decorare diverse torte e dolci.