

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Impasto per meringhe cotte

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 albumi

250 gr di zucchero vanigliato.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in un recipiente concavo di rame stagnato gli albumi misti allo zucchero. Tenendoli in bagnomaria, a calore moderato, battere gli ingredienti con la frusta sino a che si formi un impasto abbastanza denso e gonfio, che dovrà essere caldo, ma non in modo eccessivo, onde evitare che la consistenza delicata dell'albume abbia a risentirne. L'impasto servirà per la preparazione di pasticcini tra cui le imitazioni dei funghi coltivati ed altro ancora.