

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meringhe

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **150 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le meringhe, croce e delizia di chi ama fare i dolci in casa, perché farle perfette non è così semplice. Con la ricetta che però vi diamo qui di seguito, siamo sicuri che vi verranno in maniera perfetta. Una ricetta questa collaudata che riuscirà anche a chi non ha una grande dimestichezza con i dolci. La dolcezza delle meringhe deve essere ben bilanciata altrimenti risultano stucchevoli e non leggere. Per questo motivo vi consigliamo di seguire i nostri consigli e vedrete che risultato!

Se siete amanti dei dolci fatti in casa ecco per voi altre golose ricette:

[torta paradiso](#)

[torta margherita](#)
[torta allo yogurt](#)

INGREDIENTI

ZUCCHERO 250

ALBUME 125 gr

PREPARAZIONE

- 1 Versate gli albumi, magari rimasti dalla preparazione di altri piatti, nella ciotola della planetaria.



- 2 Unite lo zucchero e montate la frusta sulla planetaria.



3 Azionate, quindi, la planetaria alla massima velocità.



4 Lasciate lavorare la planetaria, per circa 15 minuti, fino a che la frusta non inizi a scrivere ovvero a lasciare solchi visibili al suo passaggio nella meringa oppure fino a che, capovolgendo la ciotola, la meringa non cadrà (questi sono i metodi che solitamente si utilizzano per verificare che gli albumi siano montati al punto giusto).

Trasferite la meringa montata in una tasca da pasticciare (detta anche sac à poche) dotata di bocchetta a stella (potrete scegliere il tipo di stella che preferite per conferire alla meringa la forma che più vi aggrada).

Date forma alle vostre meringhe su di una teglia da forno, eventualmente foderata con

della carta forno.



5 Infornate le meringhe a 100°C per 2 ore e 30 minuti.