

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meringhe

di: *rosel*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **10 ORE DI RAFFREDDAMENTO**



INGREDIENTI

3 albumi

un pizzico di sale

400 g di zucchero a velo.

Se amate i dolci, dovete assolutamente provare a fare queste meringhe: un modo perfetto per sfruttare gli albumi quando ne avete tanti da consumare e non sapete come fare.

E per renderle più golose, ricopritele con il [cioccolato fuso](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Mettere nel robot gli albumi con il pizzico di sale, accenderlo a bassa velocità e mentre gira, aggiungere lo zucchero a velo poco per volta.

Aumentare la velocità al massimo, fino ad ottenere questa bella meringa. Metterla in una tasca da pasticciere e fare la forma voluta.





- 2 Accendere il forno (non occorre che si caldi) sul minimo, va bene 50°C e dopo averli infornati, fatele asciugare su 75° C (le meringhe non vanno cotte ma vanno asciugate, seccate) per un paio di ore. Dopo di che, spegnete il forno e lasciatele lì per altre 10 ore.

