

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Meringhe al cocco colorate

di: *MOKINA*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



## INGREDIENTI

200 g di albumi  
200 g di zucchero semolato  
200 g di zucchero a velo  
50 g di cocco grattugiato  
il succo di mezzo limone  
poco colorante in polvere rosso.

Se amate giocare in cucina sperimentando sempre nuove ricette e vi piace soprattutto essere fantasiosi, le meringhe al cocco colorate sono proprio ciò che fa per voi! Una ricetta semplice ma sfiziosa, provatela vi piacerà!

## PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per questa preparazione.



2 Nella planetaria montare gli albumi versando lo zucchero semolato poco alla volta.



3 Quando saranno montati bene incorporate lo zucchero a velo setacciato molto lentamente con un movimento dall'alto verso il basso.



- 4 Dividete il composto in due parti e solo in una versare pochissimo colorante rosso e mescolare bene sempre dall'alto verso il basso fino ad ottenere un colore omogeneo.



5 Mettete i composti in 2 sacche da pasticciare a bocchetta grande e liscia.



6 Spremete sopra una placca da forno con carta forno un ciuffetto bianco e sopra di esso un ciuffetto colorato.



**7** Infornate in forno caldo a 120°C per 40 minuti circa, tenete una presina nello sportello del forno perchè aiuta la lievitazione e la fuoriuscita dell'umidità.

Una volta cotte spegnete il forno e lasciate le meringhe a raffreddare dentro il forno per un'ora circa.



