DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meringhe al cocco colorate

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*

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!

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.

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 pasticcere 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.

Monica

Monica