

MERINGUES



Ingrédients:

Pour une plaque de meringues

- 2 blancs d'oeufs
- Sucre fin: poids des blancs x 2
- colorant alimentaire en gel

Préparation:

1. Battre les blancs à vitesse moyenne, ajouter progressivement le sucre. Ajouter quelques gouttes de colorant en gel (facultatif) et fouetter à vitesse élevée jusqu'à obtenir une meringue épaisse.
2. Dresser des meringues (quantité d'une cuillère à soupe) avec une poche à douille sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
3. Cuire à 90°C chaleur tournante pendant 90 minutes. Si le temps est humide, vous pouvez laisser les meringues sécher dans le four après la cuisson (même jusqu'au lendemain).

