

MERINGHE FRANCESI



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 2 ora(e) 35 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- MERINGHE FRANCESI : - 6 albumi temperati - 250 g di zucchero a velo (vedi la ricetta) - 1 pizzico di sale

MERINGHE FRANCESI

1. Preriscaldare il forno a 110°C (term. 3/4).
2. Inserire lo sbattitore per albumi. Mettere gli albumi e il pizzico di sale nel contenitore di metallo pulito e asciutto. Avviare il programma ALBUMI A NEVE, senza mettere il tappo. Dopo 4 minuti, aggiungere lo zucchero a velo progressivamente attraverso l'apertura del coperchio.
3. Rivestire* una placca da forno di carta forno e mettervi dei mucchietti di meringhe di 5 cm di diametro e 2 cm di altezza circa usando un cucchiaino.
4. Premere leggermente al centro per creare un piccolo incavo e infornare per circa 1 ora e 30 minuti ? 2 ore. Le meringhe saranno cotte quando si staccheranno perfettamente. A fine cottura, socchiudere la porta del forno e lasciare raffreddare le meringhe insieme al forno.

Consigli del cuoco :

La temperatura e il tempo di cottura delle meringhe variano in funzione delle dimensioni ma anche del forno (consultare le istruzioni per l'uso del forno).

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016