

MERINGHE

By Monny B



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 5 min - **Cottura :** 1 ora(e) 15 min - **Materiale :** sacche a poche

Ingredienti : 3 persone

- 2 albumi a temperatura ambiente - (non freddi di frigo) - 150 g di zucchero bianco normale

1. Nel boccale d'acciaio mettere lo zucchero e polverizzare con il programma ESPERTO, 40 secondi/Velocità 18. Riunire su fondo con la spatola.
2. Mettere la farfalla, aggiungere gli albumi e montare ALBUMI A NEVE, 10 minuti/Velocità 3/37°C.
3. Lasciare riposare nel boccale per 5 minuti e poi montare altri ALBUMI A NEVE, 5 minuti/Velocità 3/37°C.
4. Accendere il forno a 120°C e rivestire una placca da forno con la carta forno.
5. Con l'aiuto di un cucchiaino o di un sacche a poche fare delle belle palline abbastanza alte e distanziate tra loro.
6. Cuocere in forno caldo 10 minuti/120°C, poi abbassare la temperatura a 100°C e cuocere per altri 50 minuti.
7. Lasciar raffreddare a forno spento senza aprirlo e conservare in una scatola ermetica.

© www.monnyb.com

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Monny B