



Preparazione di base - Meringhe - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

200 gr di zucchero a velo per 3 albumi

Monta un pochino gli albumi con un pizzico di sale e cominci a mettere un pò di zucchero. Quando si è amalgamato ne aggiungi ancora un po' e via così, finché non l'hai messo tutto. Continua con le fruste ancora per un paio di minuti dopo che hai messo tutto lo zucchero. Il forno va a 100° ventilato per 2 ore, quindi se non l'hai ventilato prova a lasciarlo un po' aperto.""

La mia variante... al forno a 150° max un'ora e sono pronte.

eCucinando.it