



Meringhe - [Visualizza sul sito di silvia](#)

Dessert - piccole dolcezze - albumi

Accendi il forno a 150°, poi prendi 2 albumi, metti un pizzico di sale e li monti a neve ben ferma, alla massima velocità delle fruste. Quindi riducendo al minimissimo la velocità incorpori piano piano 175 gr. di zucchero a velo. Metti carta forno sulla teglia del forno, e con il cucchiaino o la sac à poche, prendi il composto e ce lo metti sopra (un cucchiaino per dose) fai tanti mucchietti non troppo attaccati. Quindi metti in forno per 55 minuti. Le meringhe che rimangono le conservi in una scatola di latta.



Postata da Immasibilla



4 albumi
100 gr. di zucchero semolato
100 gr. di zucchero a velo

Mescolare i due tipi di zucchero, montare i bianchi a neve ben ferma con metà zucchero. Dopo averli **montati** aggiungere l'altra metà di zucchero incorporandolo con un cucchiaino di legno. Quando il **composto** sarà brillante, si possono preparare i ciuffetti di meringa. Sistemarli sopra una teglia ricoperta di carta forno imburrata e infarinata, spolverizzare le meringhe con zucchero a velo e lasciare riposare per 10 min. mettere al forno a 100° per 1 ora e mezza. Farli raffreddare.

CONSIGLIO quando l'impasto delle meringhe è pronto si può dare un gusto diverso :

al caffè basta aggiungere caffè in polvere
al cacao
alle mandorle aggiungere farina di mandorle
al pistacchio aggiungere pistacchio macinato
poi procedere come sopra per la cottura.

eCucinando.it