

Meringue pour les nuls *Dessert • Végétarien*

Très facile 

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min à 1 h

Ingrédients (pour 20 meringues) :

- 4 blancs d'oeufs
- 250 g de sucre

Préparation :

Quelques trucs :

- sortir les oeufs du frigo un quart d'heure avant de les utiliser
- ne surtout pas mélanger de jaune aux blancs
- ajouter une pincée de sel avant de battre
- utiliser un récipient plus haut que large
- utiliser un batteur électrique ! (bien plus rapide et moins fatigant)

Battre les blancs en neige ferme.

Ajouter le sucre par petites quantités tout en continuant de battre.

Déposer immédiatement des tas (n'importe quelles tailles et formes) sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Cuire entre 30 minutes et 1 heure à 120°C. *45 min - 60 min.*

Au bout de 30 minutes, on obtient des meringues blanches et moelleuses.

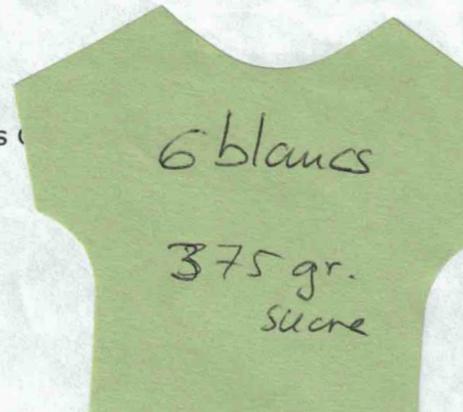
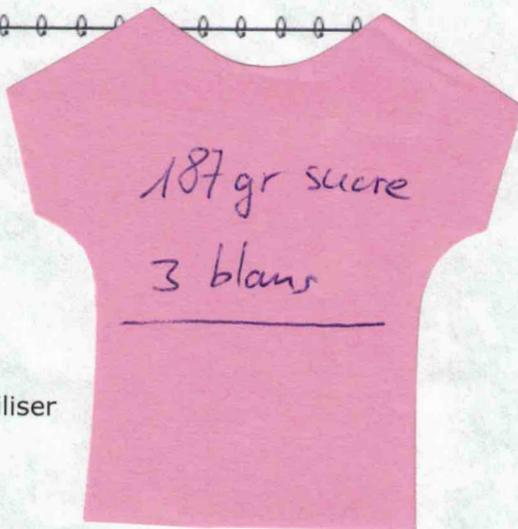
Au bout d'une heure, on obtient des meringues rosées, craquantes et fondantes avec un coeur moelleux.

Décoller les meringues délicatement dès la sortie du four et laisser refroidir.

Recette proposée par Celia_3.

© Marmiton.org, 1999, 2010

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des Conditions



1 blanc = 2 30 gr.