

Baci al papavero

circa 70 pezzi



facile

Fino a 25 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Composto per meringhe:**

3 chiare d'uovo

80 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

15 g di semi di papavero

1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker

1 Preliminari:

Foderare le placche del forno con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 120 °C**Aria calda: circa 100 °C****2 Composto per meringhe:**

Per il composto per meringhe, montare le chiare d'uovo a neve soda con lo sbattitore elettrico alla velocità massima (prova del solco). Mescolare lo zucchero e lo zucchero vanillinato e incorporarli. Unire in ultimo i semi di papavero e l'aroma Finesse.

Con l'aiuto di due cucchiaini disporre mucchietti di composto ben distanziati sulle placche preparate.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere i baci al papavero nella parte media del forno per ca. 30 minuti lasciando la porta del forno socchiusa (bloccandola con una spatola di legno) in modo che l'umidità fuoriesca. Far scivolare i dolci con la carta oleata su una gratella e lasciarli raffreddare.

Forno tradizionale: circa 120 °C

Aria calda: circa 100 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 30 Minuti

