

Meringhe al cioccolato con mandorle

circa 60 pezzi



medio

Fino a 30 Min.



Ingredienti:

Placca:

Composto per meringhe:

3 chiare d'uovo
250 g di zucchero a velo setacciato
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
120 g di Truciolì di cioccolato fondente Dr. Oetker
250 g di mandorle mondade tritate

1 Preliminari:

Foderare le placche del forno con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Composto per meringhe:

Per il composto, montare le chiare d'uovo a neve soda con lo sbattitore elettrico alla velocità massima (prova del solco). Incorporare a poco a poco lo zucchero al velo e lo zucchero vanillinato e sbattere brevemente. Mescolare le mandorle e i truciolì di cioccolato e unirli delicatamente al composto per meringhe (senza rimestare!).

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



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere le meringhe nella parte media del forno per ca.12 minuti. Farle scivolare con la carta oleata su una gratella e lasciare raffreddare.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 12 Minuti

Consiglio

- Conservare le meringhe in una scatola ermetica.

