

Meringhe di Friburgo

15 - 20 pezzi



Fino a 10 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

3 albumi
150 g di zucchero

Per servire:

3 - 4 dl di panna montata
di Zucchero vanigliato Bourbon Dr.
Oetker
di Magenträs (zucchero speziato) o
zucchero alla cannella

1 Preparazione:

Ricoprire la teglia con la carta da forno e preparare un sac à poche con beccuccio a stella (Ø 15 mm).
Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 150 °C
Aria calda: 130 °C

2 Impasto:

Montare gli albumi a neve con 50 g di zucchero. Aggiungere lentamente altri 50 g di zucchero. Incorporare delicatamente i restanti 50 g di zucchero. Con il sac à poche e il beccuccio a stella (ca. Ø 15 mm) distribuire il composto disegnando delle spirali. Cuocere subito sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 120 minuti.

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: 120 Minuti

Sfornare, lasciar raffreddare e conservare in un luogo fresco e asciutto.

Servire insieme a panna montata, gelato alla vaniglia e/o [purea di castagne](#).