


Meringhe

circa 14 pezzi



facile

 Fino a 20 Min.**Ingredienti:****Placca:****Ingredienti:**

3 chiare d'uovo
150 g di zucchero

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Un sac à poche con beccuccio a stella (Ø 13 mm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 100 °C

Aria calda: circa 80 °C

2 Ingredienti:

Montare a neve i chiari d'uova. Aggiungere poco a poco lo zucchero. Versare il composto nel sac à poche e sulla carta da forno creare delle grandi meringhe di ca. 8 cm.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 3 ore.

Forno tradizionale: circa 100 °C

Aria calda: circa 80 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 180 Minuti