

# Roselline dolci di meringa su bastoncino

16 - 20 pezzi



facile

Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****Meringhe:**

1 bustina Perfect Meringues Dr. Oetker

75 ml d'acqua

di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker , rosso

di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker , verde

di Coloranti alimentari in rosa, viola, nero e arancione Dr. Oetker , rosa

di Decorazioni da cospargere Party Mix Dr. Oetker , perle argentate

**1 Preparazione:**

Rivestire una teglia con la carta da forno. Preparare un sac à poche con beccuccio a stella (Ø 15 cm ca.), un altro sac à poche con beccuccio a stella (Ø 8 mm ca.) e un sac à poche con beccuccio piatto (a foglia, ca. 10 mm). Preparare le cannuce di carta. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 120 °C****Aria calda: 100 °C****2 Meringhe:**

Montare il composto di meringa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione fino a ottenere una consistenza spumosa.

Incollare le cannucce ben distanziate tra loro sulla carta da forno con poco composto di meringa, fissando solo il punto in cui si realizzerà la rosellina.

Colorare di rosa scuro 2 c. da t. di composto di meringa e versarlo nel sac à poche con il beccuccio a stella piccolo. Colorare di verde 2 c. da t. di composto di meringa e versarlo nel sac à poche con il beccuccio a foglia.

Colorare il composto restante di rosa chiaro e versarlo nel sac à poche con il beccuccio a stella grande.

Partendo dal centro, realizzare quindi una spirale su ogni cannuccia con il composto di meringa rosa.

Creare due foglioline su ogni rosellina con il composto verde. Quindi formare una rosellina con il composto rosa scuro, in modo da coprire il punto in cui si incontrano le due foglioline. Infine aggiungere la perlina argentata.

- 3 Cuocere le rose di meringa nel forno per 60-80 minuti, finché non si saranno completamente asciugate. Il tempo di cottura può variare a seconda della grandezza delle rose.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: 60 - 80 Minuti**

Lasciare raffreddare le rose e conservare in un contenitore ermetico.

#### Consiglio

- Per realizzare roselline tutte della stessa dimensione, sul retro della carta da forno si possono disegnare dei cerchi come guida.