

# *Petites meringues girly*



## *Shopping : pour une trentaine de petites meringues*

- 70 g de blanc d'œufs (2 œufs)
- 110 g de sucre semoule
- 30 g de sucre glace

Sucre coloré (facultatif)

- sucre blanc ou roux
- colorant rouge

## *In process :*

### *1. Le sucre coloré*

- Dans un sachet congélation, mélanger du sucre avec le colorant (si c'est du colorant en poudre, le diluer avec une goutte d'eau)
- Faire sécher si besoin au four à 50 ° pendant 15 min.
- Remettre dans le sachet et casser les petits morceaux.

## 2. Les meringues

- Battre les blancs en neige au batteur électrique à vitesse moyenne pendant 2 minutes.
- Lorsque les blancs commencent à être bien montés, verser le sucre semoule en pluie. Battre jusqu'à ce que les blancs soient très fermes.
- Incorporer à la spatule le sucre glace tamisé.
- Pocher les meringues sur une feuille de papier sulfurisé et saupoudrer de sucre coloré
- Cuire à four très doux pendant 2 heures à 100°C maximum en veillant à ce qu'elles ne colorent pas. Entrouvrir la porte de temps en temps pour laisser s'échapper l'humidité.

*Remarque : on peut les cuire moins longtemps si on les aime « chewy » à l'intérieur !*

