

MERINGUES

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 250g de sucre
- On peut remplacer la moitié du sucre par du sucre aromatisé



1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
3. Quand les blancs sont mousseux, ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et bien ferme. (Entre 2 à 5 minutes selon la puissance de votre batteur)
4. On peut ajouter 3 gouttes de colorant alimentaire (facultatif)
5. Mettre la préparation dans une poche à douille et former des petits tas ou autres formes sur une plaque recouverte de papier cuisson
6. Enfourner à 90°C pendant une heure, puis éteindre le four sans l'ouvrir, les y laisser une heure de plus pour qu'elles soient bien croquantes dessus et moelleuses dedans.
7. Dégustez..
8. Elles peuvent se conserver quelques jours dans une boîte en fer hermétique.

<http://pooksfamily.over-blog.com>