



Mes Tables de Fêtes



Baisers roses à la fleur d'oranger

Ingrédients

- 2 blancs d'oeufs
- 50 g sucre glace
- 50 g sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 1 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger (ou d'eau de rose)
- quelques gouttes de colorant alimentaire (3 pour moi mais vous pouvez augmenter suivant la couleur désirée)

Sortir les blancs d'oeuf à température ambiante au moins 1/4 heure avant de commencer.

Préchauffer le four T4 (120°)

Dans un saladier ou le bol de votre robot monter les blancs en neige avec le sel, vitesse lente au départ puis augmenter la vitesse tout en incorporant les sucres, sucre glace en premier. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et le colorant tout en continuant de battre pour obtenir une neige ferme.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, avec une poche à douille ou une petite cuillère déposer des petits tas de pâte en les espaçant.

Laisser croûter à température ambiante une petite dizaine de minutes le temps de préparer toutes les plaques.

Enfourner et laisser cuire environ 20 minutes, vérifiez la cuisson car cela va assez vite suivant les fours.

Sortir les plaques. Oter les feuilles de cuisson garnies des meringues des plaques, déposer ces feuilles sur le plan de travail légèrement humidifié et décoller les meringues pour les faire refroidir sur grille. Attention elles sont fragiles !!

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

