

Meringues... ... au déshydrateur



Pour une vingtaine de meringues :

2 blancs d'œuf

le même poids en sucre en poudre

le même poids en sucre glace

- Monter les blancs en neige progressivement.
- Dès qu'ils moussent, ajouter le sucre en trois fois. Lorsque les blancs sont fermes et brillants, ajouter le sucre glace tamisé, puis mélanger à la spatule.
- Remplir une poche à douille avec la préparation.
- Dans du papier cuisson, découper des disques de la taille des grilles de votre déshydrateur. Y pocher des meringues, de la taille (+/-) d'un macaron, en les espaçant un peu. On peut les poudrer de cacao, si on peut.
- Brancher le déshydrateur et programmer 4 heures à 70°C (c'est un test... La prochaine fois, j'essaierai 5 heures à 60°C). Les meringues sortent bien craquantes dessus et légèrement crémeuses à cœur.

BET
sandra