

Meringues lights



Pour 6 minis meringues :

- 1 blanc d'œufs
- 1 pincée de sel
- 5g d'édulcorant

Préchauffer le four à 100°C

Monter, à l'aide d'un batteur électrique, le blanc en neige.

Ajouter l'édulcorant et continuer à fouetter au batteur. A l'aide de 2 cuillères à café, former et disposer les minis meringues sur un tapis en silicone ou bien une feuille de papier sulfurisé.

Mettre les meringues au four pour 50 à 60 minutes.