

## Meringuettes au chocolat

( à utiliser quand il vous reste des blancs d'œufs )



Préparation : 30 mn

Cuisson 35 mn

Four : 120°

100 g de chocolat râpé

4 blancs d'œufs

200 g de sucre glace

2 sachets de sucre vanillé

2 c à soupe de cacao en poudre

Râper finement le chocolat. Monter les blancs en neige très ferme, rajouter le sucre glace petit à petit jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Ajouter délicatement le chocolat, le sucre vanillé et le cacao.

Préchauffer le four à 120°. A l'aide d'une cuillère à café, dresser de petites quantités de pâte sur la tôle. Enfourner 35 mn.

Retirer les meringuettes du four et laisser refroidir complètement