meringues....

La recette:

pour un blanc d'oeuf je prévoit 25g de sucre glace et 25g de sucre en poudre*. Ce midi j'ai utilisé 3 oeufs... je vs laisse calculer...*

Je préchauffe mon four à 100°.

Je bats les blancs en neige en y ajoutant une pincée de sel.

Puis j'ajoute les sucres et je bats à nouveau.

Je façonne des petites meringues, soit à la cuillère, soit à la poche à douille sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.

J'enfourne pour une heure et 30 mn sans ouvrir le four pdt la cuisson. Au bout d'1h30 j'éteint le four mais je n'ouvre pas tout de suite...

Vous pouvez aromatiser vos meringues (café, amandes....).