



MERINGHE

Difficolt: Media



Le meringhe sono uno di quei dolci che ho avuto sempre il timore di realizzare, per paura di una non riuscita!!! Invece adesso che le ho provate, devo dire che sono rimasta piacevolmente sorpresa per la facilità della realizzazione e dalla loro bontà ... sono andate a ruba!!! Gi mi hanno chiesto di rifarle ;)

Con pochi e semplici accorgimenti realizzeremo insieme delle fantastiche meringhe, vediamo come ...

- uova 100gr. solo albumi
- zucchero al velo 200gr.
- limoni qualche goccia
- sale 1 pizzico
- vanillina 1 bustina

IMPORTANTISSIMO: le uova devono essere a temperatura ambiente; detto ci, iniziare a montare gli albumi in una planetaria con un pizzico di sale quindi unire metà dello zucchero al velo



non appena i bianchi sono montati unire a mano, molto delicatamente, dal basso verso l'alto, il restante zucchero al velo e la vanillina

A questo punto aggiungere il succo del limone, ci aiuterà a rendere l'impasto lucido e ad attenuare l'odore dell'uovo



Mettere l'impasto dentro ad una sac a poche con beccuccio a stella grande e su una teglia foderata di carta forno formare le nostre meringhe, in base a quello che vogliamo ottenere possiamo realizzarle pi o meno grandi o addirittura formare dei dischi per la torta meringata



Mettere in forno a 100 per almeno due ore, lasciando il forno leggermente socchiuso (io mi sono aiutata con un mestolo in acciaio) si devono asciugare molto bene, ma non devono assolutamente dorarsi. Vi consiglio a met cottura di ruotare la teglia.



Le meringhe sono buonissime anche cos al naturale, ma possono essere insaporite anche con del cacao, della cannella, o semplicemente colorate aggiungendo del colorante alimentare (non liquido).

Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)