



## MERINGHE MINI AL CACAO E ALLA CANNELLA

Difficult: Media



Ciao a tutti,

eccomi oggi con una variante delle meringhe che ho già inserito qualche tempo fa. L'impasto base è sempre lo stesso, ho aggiunto poi in una parte il cacao e in un'altra la cannella e del colorante rosso. Io adoro quelle alla cannella... ;)

- cacao 2 cucchiari rasi
- cannella 1 cucchiaino
- colorante rosso q.b.
- limoni qualche goccia
- uova 100gr. solo albumi
- zucchero al velo 200gr.
- sale 1 pizzico

Il procedimento dettagliato della meringa base potete seguirlo

[qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=MERINGHE)

Comunque 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;

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

Abbiamo adesso l'impasto base della meringa ... dividiamolo in due parti uguali



in uno aggiungere il cacao e amalgamare bene il tutto...metterlo all'interno di una sac a poche con beccuccio a stella piccola



nell'altra ciotola aggiungere la cannella e il colorante rosso, regolatevi voi in base a quanto volete vivo il colore, io ne ho messo 1 cucchiaino

disporre le nostre meringhe al cacao in una teglia foderata da carta forno



la stessa cosa farla con le meringhe alla cannella



Mettere in forno a 100° per circa 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 metà cottura di ruotare la teglia.



Buon appetito  
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.  
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi