

Meringues

La meringue est une pâtisserie facile à réaliser composée uniquement d'un mélange de blancs d'œufs et de sucre.

Difficulté : Très facile

Préparation : 00h10

Cuisson : 00h20

Temps total : 00h30

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 2 blancs d'œufs
- 125 g. de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Monter les blancs en neige dans un récipient haut avec une pincée de sel à l'aide d'un batteur.
2. Incorporer progressivement le sucre.
3. Mettre la préparation dans une poche à douille et faites les formes que vous désirez.
4. Mettre au four à 150° pendant 20 minutes environ (les meringues ne doivent pas coller au toucher).