



## Meringhe



Zuccherissimo



Difficoltà bassa



20 minuti

Ingredienti per ottenere due dischi di meringa dal diametro di 22 cm e decorazioni di meringa.

150 g Albumi d'uovo (circa 4)

300 g Zuccherissimo

5 g Succo di limone

## Procedimento



1. Scaldate dentro una casseruola l'albume dell'uovo con lo zucchero e il succo di limone, fate cuocere a fuoco lento, o a bagnomaria, fino a renderlo tiepido. Non esagerate deve raggiungere al massimo i 40°. Mettetelo a montare con uno sbattitore fino ad ottenere un composto spumoso e consistente.



2. Mettete ora un foglio di carta da forno sopra una teglia. Inserite la meringa all'interno di una sac à poche usa e getta con bocchetta liscia n° 10 e ricavate due dischi formati da una spirale di composto.



3. Ora sbizzarritevi con le decorazioni utilizzando una sac à poche con bocchetta n° 9 rigata. Cuocete le meringhe in forno ventilato già caldo a bassa temperatura, intorno ai 120° per circa 1 ora e mezza.