

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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED