

MERINGUE ORDINAIRE

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 20 minutes

Cuisson : 2 h 15 min

Ingrédients:

- BLANC(S) D'OEUF(S)	150 g
- SUCRE SEMOULE	150 g
- SUCRE IMPALPABLE	150 g

Recette:

- Montez les blancs d'œufs en neige avec 50 g de sucre semoule.
- Lorsque les blancs commencent à durcir, ajouter le reste de sucre semoule. Les blancs en neige doivent être bien ferme.
- Ajoutez ensuite le sucre impalpable délicatement avec une cuillère en bois.
- Préchauffez le four à 100°C.
- Sur une plaque allant au four, déposez une feuille de papier sulfurisé et formez de petite noix de meringue bien séparée.
- Placez au four (100°C) pendant au moins 2 heures et 15 minutes.

