DE-447

Meringues aux Fraises Tagada

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- BLANC(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	75g
- CITRON(S)	1 c à c de jus
- SUCRE IMPALPABLE	50g
- MAIZENA	1 c à soupe
- FRAISES TAGADA (BONBONS)	

Recette:

- Faites monter les blancs en neige ferme puis en continuant à fouetter, incorporez le sucre semoule et le jus de citron.
- Préchauffez le four à 120°C.
- A l'aide d'une spatule, incorporez délicatement dans les blancs sucrés, le sucre impalpable et la maïzéna.
- A l'aide d'une poche à douille, formez une première couche de meringue de 2 cm de diamètre puis déposez une fraise tagada en son centre et recouvrez de meringue terminée en pointe.
- Enfournez pour 45-50 minutes.
- Sortez du four et laissez complètement refroidir avant de déguster.