

RECETTE SUCRÉE

Nombre de pièces : 25 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h - Difficulté : Facile



Petites meringues au café

> Préparation

- Préchauffer le four à 90°C.
- Monter les blancs en neige. Dès que les fouets laissent des traces dans les blancs, ajouter petit à petit le sucre, tout en continuant à fouetter.
- Ajouter le parfum et /ou la colorant aux blancs.
- Dresser les meringues à l'aide d'une poche à douille.
- Faire cuire pendant 1 heure. Ajuster selon la taille des meringues...

Ingrédients

- 2 blancs d'œuf
- 100 g. de sucre en poudre
- Parfums au choix : café lyophilisé, chocolat amer en poudre...
- Colorants si besoin