



# Recette SUCRÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombre de personne : 6 - Temps de préparation : 10 mn  
Cuisson : 1 h - Difficulté : Facile



## Fantômes à la meringue

### > Préparation

- Battre les blancs d'œufs avec le sucre et le sel jusqu'à l'obtention de pics fermes.
- Déposer du papier sulfurisé sur une plaque à biscuits. A l'aide d'une cuillère, former des formes de fantômes.
- Ajouter les yeux avec les fruits confits ou les raisins secs.
- Cuire 1 h au four à 95°C et laisser refroidir encore 1 h au four fermé.

### Ingrédients

- 2 blancs d'œufs.
- 1 pincée (de sel
- 110 g de sucre
- Raisins secs  
ou fruits confits selon goût

