

Ricetta: **Meringhe**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le meringhe sono un composto di albumi montati e zucchero, esistono diversi tipi di meringa, la francese, l'italiana e la svizzera, la ricetta che vi propongo oggi è quella delle classiche meringhe francesi, usate per decorare dolci o per essere farcite con creme o modellate per formare gusci o dischi. Nonostante sia una ricetta molto semplice da fare, ecco alcuni consigli per la perfetta riuscita delle meringhe...dovrete stare attenti a non lasciare traccia di tuorlo negli albumi, la ciotola e le fruste devono essere pulite e asciute e gli albumi devono essere usati a temperatura ambiente.

Al composto base delle meringhe potete aggiungere alla fine della preparazione altri ingredienti quali granella di mandorle, gocce di cioccolato o cacao incorporando gli ingredienti delicatamente con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto.

Se, come me, avete una miriade di albumi avanzati dalla preparazione della pastiera potete utilizzarli per preparare questi simpatici dolcetti, buon divertimento!

Ingredienti per 20 meringhe:

4 di albumi

230 gr di zucchero

1 cucchiaino di succo di limone
sale

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 1 ora 15 min

Tempo totale: 1 ora 30 min

Procedimento per preparare le meringhe

Iniziare a montare gli albumi con un pizzico di sale

Quando gli albumi inizieranno a montarsi, aggiungere man mano lo zucchero e il succo di limone filtrato (servirà a mantenere lucide le meringhe e ad eliminare "l'odore di uovo")

Continuate a montare fino a che non si otterrà una meringa soda e lucida.

Versare il composto delle meringhe in una sacca da pasticciere e formare delle meringhe direttamente su una teglia ricoperta di carta forno.

Infornare le meringhe a 100° e cuocerle per circa un'ora. Le meringhe non devono cuocere, ma solo asciugarsi.

A fine cottura, aprire leggermente lo sportello del forno e lasciarle ad asciugare ancora 15 minuti in forno spento.

Lasciarle raffreddare quindi sollevatele dalla teglia e servire.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO