

Meringues multicolores



Il te faut:

- 250gr. de sucre
- 4 blancs d'oeufs

Marche à suivre:

- Quelques trucs pour bien réussir ces meringues
- Sortir les oeufs du réfrigérateur un quart d'heure avant de les utiliser.
- Ne surtout pas mélanger de jaunes aux blancs d'oeuf.
- Ajouter une pincée de sel avant de battre les blancs en neige.
- Utiliser un récipient plus haut que large et utiliser un batteur électrique (bien plus rapide et moins fatigant)!

- On peut commencer :
- Battre les blancs d'oeuf en neige ferme.
- Ajouter le sucre par petites quantités tout en continuant de battre.
- Préchauffer le four à 120°C (thermostat 4).
- Déposer immédiatement de petits tas de meringue sur une plaque de four préalablement recouverte de papier sulfurisé. Pour des couleurs sympa, préparer autant de bol que de couleur et mélanger la masse avec les couleurs gel. Puis disposer sur un papier cellophane une bande de couleurs de chaque, plier le rouler le tout et l'enfiler dans un sac à dresser.
- Cuire entre 30 minutes et 1 heure à 120°C
- Une fois cuites, décoller les meringues délicatement dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

