

Temps de cuisson : 45 min à 1 heure

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Meringues roses

Ingrédients :

- 4 blancs d'œuf à la température ambiante
- 1 bonne pincée de sel
- 1 tasse de sucre fin
- Du colorant rouge

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 200 °F. Tapisser une plaque de papier parchemin.
2. Essuyer un grand bol avec un papier absorbant imbibé de vinaigre blanc. À l'aide du batteur électrique ou d'un malaxeur, fouetter les blancs d'œuf et le sel jusqu'à la formation de pics mous.
3. Ajouter le sucre, 1 cuillère à la fois, en fouettant à grande vitesse, pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit luisante et que le sucre soit presque dissout. La meringue sera ferme et brillante.
4. À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille lisse de 5 mm (1/4 po), déposer 4 mini meringues aux 4 coins de la plaque pour y fixer le papier parchemin.
5. Cuire au four pendant 45 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce que les meringues soient sèches et craquantes
6. Laisser refroidir, conserver dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sec.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2010/11/meringues-la-di-stasio.html>