

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Baci di meringhe

Strawberry · Friday, March 27th, 2015

- **Ingredienti:**(40-50 baci)

100gr di albume freschissime a temperatura ambiente

- 200gr zucchero a velo
- mezzo cucchiaino di succo di limone

Preparazione:

Riscaldare il forno a 90°. Separare gli albumi in una ciotola di acciaio se possibile, iniziare a sbatterle piano con il succo di limone, poi a una velocità media, fino a quando non si forma una schiuma morbida, poi continuare ad alta velocità, il volume potrà aumentare fino ad 8 volte, unire piano piano lo zucchero sempre mescolando, si deve sciogliere del tutto e diventare soda. Mettete il composto in una tasca da pasticciere e sulla teglia ricoperta da carta da forno, formate tante piccole montagnette. Infornate per circa 2 ore, devono essere belle asciutte, quando sono cotte, spegnete il forno senza aprire lo sportello e lasciatele raffreddare.

This entry was posted on Friday, March 27th, 2015 at 2:21 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.