

MERINGHE

Difficoltà: molto facile

Tempi di preparazione: 10 minuti più 1 ora di cottura

Questa è una ricetta di mio suocero la golosità fatta persona, sono dei biscottini semplici a cui è impossibile resistere, ottimi da usare anche sbriciolati sopra una bella coppa di gelato o come base per un semifreddo.

Ingredienti

- 3 albumi
- 300 g di zucchero a velo

Accendere il forno a 100 gradi. In una planetaria o con l'aiuto di una frusta elettrica montare gli ingredienti per almeno 5 minuti fino a raggiungere un composto montato stabile e lucido, mettere il composto su una placca da forno con l'aiuto di due cucchiaini o di una sacca da pasticciere ed infornare. Il tempo di cottura varia in base alla grandezza delle meringhe. In forno le meringhe dovranno asciugarsi e mai colorarsi, dovranno rimanere bianchissime per questo motivo la temperatura del forno è molto più bassa rispetto a dei normali biscotti.

Le piccole cose che fanno la differenza

- Per ottenere una meringa montata alla perfezione dobbiamo stare attenti a non introdurre grassi negli albumi come per esempio un po' di tuorlo oppure usare dei recipienti non perfettamente puliti.
- Gli albumi si montano meglio se le uova sono a temperatura ambiente, o meglio ancora tiepide.
- Gli albumi si montano meglio se le uova non sono freschissime ma visto che l'uovo fresco è sempre preferibile possiamo aggiungere un pizzico di sale o tre gocce di limone.