

recette des meringues

... pour ne pas gaspiller les blancs
d'œuf de la pâte sablée

200 g de sucre

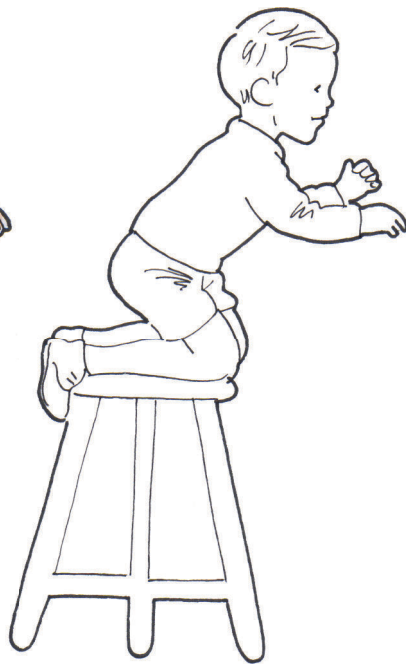
3 blancs d'œuf

Montez les blancs au
robot puis incorporer,
lorsqu'ils sont très fermes
les 200 g de sucre.

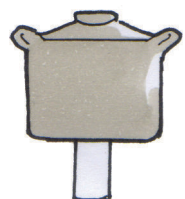
Poser du papier beurré
sulfuré sur une plaque
Avec une petite cuillère, faire
des petits "tas" de meringue

Enfourner à 100° h 3 ou 4

Laisser cuire une petite heure
en laissant reposer au four ...



by-bm



by-bm