

Meringhe alla francese



Ingredienti:

100 g albumi

220 g zucchero a velo

3 gocce limone

Mettete nella ciotola gli albumi con 120 g di zucchero a velo e le gocce di limone.



Lavorate finché si montano molto bene. Devono fare la punta quando togliete la frusta. Aggiungete il resto dello zucchero a velo setacciato e mescolate con la spatola.



Una volta incorporato lo zucchero a velo formate dei ciuffetti con l'aiuto dello sac-à-poche distanziati tra loro, nella teglia con carta forno. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 3 minuti poi fiamma minima per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.