



SUCETTES DE MERINGUE

A savoir : utilisez toujours le même poids de blancs d'oeufs, de sucre et de sucre glace. Si les meringues perdent leur blancheur en cuisant et deviennent beiges, c'est que le four est trop chaud, réduisez un peu la température, quitte à prolonger la cuisson. Les meringues se conservent une dizaine de jours dans une boîte hermétique, dans un endroit sec. Avec ces quantités vous obtiendrez une quinzaine de sucettes.



Ingrédients : 2 blancs d'oeufs moyens (65gr), 65gr de sucre semoule, 65gr de sucre glace, bâtonnets à glace en bois, billes colorées en sucre.

Allumez le four à 100°C, chaleur tournante. Battez les blancs en neige, ajoutez le sucre semoule en 3 fois après qu'ils ont commencé à mousser et continuez de battre jusqu'à ce qu'ils soient en bec d'oiseau. Tamisez le sucre glace au-dessus des blancs battus et mélangez-les délicatement en soulevant l'ensemble avec une maryse. Transférez le tout dans une poche à douille avec une douille lisse de petit diamètre. Posez une goutte de meringue sur la plaque du four, recouverte de papier sulfurisé.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2015 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Déposez par-dessus un bâtonnet en bois, puis réalisez un rond en spirale. Décorez avec les sucres colorés puis continuez jusqu'à épuisement des ingrédients. Enfourez les 2 plaques et faites cuire environ 1h30. Vous pouvez les laisser refroidir dans le four éteint entrouvert pour qu'elles sèchent bien.