

Meringue en moule



Confiseries **Facile**

Préparation : 15 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 2 h

Légère comme une plume !

Ingrédients

- 150 g de blancs d'oeufs
- 75 g de sucre fin
- 75 g de sucre glace
- 1 goutte de citron
- 1 pincée de sel fin

Préparation

- 1 Monter les blancs en neige ferme au robot avec la goutte de citron + 1 pincée de sel fin. Ajouter le sucre par petites cuillères quand les blancs sont fermes.
- 2 Saupoudrer les moules de farine tamisée. Les remplir au 3/4 et faire cuire 2h à 120°C. Les laisser quelques minutes au four avant de les sortir.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

