

Meringues italiennes



Confiseries **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 2 h

Il faut vraiment faire attention à la température du sirop et bien surveiller la cuisson des meringues.

Ingrédients

- 8 blancs d'oeufs
- 500 g de sucre
- 33 cl de d eau

Préparation

- 1 Portez à ébullition l'eau et le sucre, écumez et placez un thermomètre dans la casserole.
- 2 Pendant ce temps, montez les blancs en neige. Versez le sirop de sucre sur les blancs quand il a atteint 117°-118°, en fouettant doucement, jusqu'à complet refroidissement.
- 3 La meringue doit être ferme, lisse et tenir au fouet.
- 4 Préchauffez le four a 110°C.
- 5 Mettez la meringue dans une poche et faites des formes sur une plaque avec du papier sulfurisé.
- 6 Enfournez 2 h et surveillez la cuisson.
- 7 Attendez que vos meringues soient froides pour les mettre dans une boîte.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo,j aime cuisiner,les animaux ,la lecture culinaire,la nature,les gens sincere bien que ne puisse pas i etre a 100 pour 100 ,la paix entre les personnes ,exploser de rire,les etoile ,etre coucher sur l herbes avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

