

# Meringues

10 meringues selon la taille



2 œufs

125 gr de sucre en poudre

Préchauffer le four à 90°

Séparer les blancs des jaunes et battre fermement les blancs en neige avec une pincée de sel.

Ajouter délicatement le sucre

Déposer les meringues à la cuillère ou avec une poche à douille sur une plaque garnie de papier cuisson

Enfourner (four doux 90°)

Pour la cuisson

1 heure pour des meringues au cœur tendre

2 heures pour des meringues craquantes

En fin de cuisson laisser les meringues dans le four, elles sècheront sans colorer

Il est possible de les colorer (colorant alimentaire) et d'utiliser des arômes divers. Procéder au mélange, une fois le sucre incorporé

Bonne dégustation