



Ingredienti:

- 2 albumi
- 150 gr. di zucchero
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Montare a neve ben ferma gli albumi con il sale.

Aggiungere poco alla volta lo zucchero e continuare a montare gli albumi fino a quando, sollevando le fruste, l'albume sollevato rimarrà fermo.

Con un cucchiaino, o con la tasca, formare nella placca da forno le meringhe.

Infornare a 100° per 2/3 ore, anche di più a seconda della grandezza delle meringhe, mettendo il manico di un cucchiaino di legno per tenere la porta del forno leggermente aperta.

Con la base di meringa si possono fare dei cestini e farcirli con la panna montata.