Meringues

-

Préparation : 360 min

Ingrédients

- Blancs d'œufs
- 40g de sucre par blanc d'œuf

Préparation

Battre en neige très ferme les blancs d'oeuf, ajouter le sucre et continuer à battre pour obtenir une pâte ferme et brillante. Dresser au moyen d'une douille cannelée sur une plaque garni de papier sulfurisé des coques d'une longueur d'environ 6 cm. Cuire à four très doux, 80 o 100°, avec la porte légèrement ouverte, pendant 6 à 7 h. Vérifier, si nécessaire prolonger la cuisson. 5 blancs suffisent pour une grande plaque à gâteau de 35-40 cm.

Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.