



Moment pâtisserie avec mon mini pâtissier d amour : les meringues

Délices Féeriques



Moment patisserie avec mon mini pâtissier d amour : nous avons fait des meringues.

🍰 Recette ultra simple et rapide :

2 blancs d œufs et 125 gr de Sucre en poudre et du colorant (facultatif). (Aujourd'hui nous avons multiplié par 2 la recette , de quoi remplir 2 plaques)

1 douille et des poches à douille.

Du papier cuisson

🍰 Mettre le Sucre au fond du bol du robot et ajouter les blancs d oeufs.

Battre avec le fouet du robot.

La meringue est prête lorsque un bec d oiseau se forme lorsque vous levez votre fouet.

🍰 Noam a choisi 3 couleurs que nous avons réparties dans 3 poches à douille.

Il suffit de mettre les 3 poches dans 1 seule poche avec une douille.

🍰 sur une plaque recouverte d une feuille de papier cuisson, realisez vos meringues

🍰 Cuisson: 2h a 95 degrés (varie selon les fours)

Ouvrez votre four quelques secondes toutes les 30mn .

🍰 Conservation:

Gardez vos meringues quelques jours dans une boîte en fer.



Super moment avec mon petit amour ❤️



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr