

OSSA DI MERINGA



INGREDIENTI

100 g di albumi (circa 3 uova medie)

1 bustina di vanillina

qualche goccia di succo di limone

1 pizzico di sale

200 g di zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Per preparare le ossa di meringa per Halloween preriscaldate il forno a 90°C.
- Separate i tuorli dagli albumi e versate questi ultimi in una planetaria, assieme ad un pizzico di sale.
- Azionate l'apparecchio e montate gli albumi a neve fermissima, dopodiché incorporate, un cucchiaino alla volta, lo zucchero a velo e la vanillina; da ultimo unite qualche goccia di succo di limone.
- Mescolate delicatamente per incorporare tutti gli ingredienti; una volta pronto, l'impasto della meringa si presenterà compatto.
- Versate ora il composto in una tasca da pasticciere munita di bocchetta media e liscia, quindi foderate una leccarda con della carta da forno e iniziate a formare le ossa, sagomandole con la sac à poche.
- Infornate il tutto a 90°C per circa 2 ore, poi spegnete il forno e lasciate raffreddare le meringhe al suo interno per altre due ore, tenendolo socchiuso.
- Quando le meringhe saranno asciutte e fredde, estraetele dal forno e... Buon Halloween!

VOCABOLI

preriscaldare

il tuorlo

l'albume (m.)

versare

montare a neve

la goccia

mescolare

l'impasto

infernare

spegnere

raffreddare
