

Meringhette Clara

Ingredienti

3 o 4 albumi d'uovo

200 gr. di zucchero

3 o 4 gocce di limone

1 mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione

Mettere gli albumi nella planetaria, cominciare a farla girare ad alta velocita, quando l'albume comincia a montare aggiungere le gocce di limone e la vaniglia e continuare a lasciare a girare qualche minuto dopo di che aggiungere lo zucchero poco per volta, lasciarla girare ogni qual volta per 5 minuti alla fine fermarla e con una spatola far scendere l'albume lateralmente dalla ciotola e mescolare un poco in modo che la miscela sia uniforme. Preparare un sac a poche e mettere la punta smerlata tagliando la punta del sac a poche bene in punta, facendola fuoriuscire e riempirla del composto. Preparare la teglia con carta da forno e poi formare le meringhette della forma che uno vuole con la sac a poche, bagnarsi le dita con acqua e abbassare la punta della meringa. Mettere in forno preriscaldato a 100-110 gradi per 1 ora e mezza avendo cura di mettere un bastoncino di traverso nella porta del forno per lasciarlo un pochino aperto. Lasciarle raffreddare prima di consumarle.