



## Meringa

Beze



2 albumi D'uovo  
1,5 tazza di te' zucchero semolato

- # Si separa albumi d'uovo dal tuorlo dell'uovo. Si mette nella ciotola profonda, si aggiunge lo zucchero semolato.
- # Con miscelatore o con battitore si mescolano gli ingredienti finche diventano la schiuma bianca.( per capire se vabene o no si guarda se miscelatore lascia segno sulla schiuma o no).
- # Nel vassoio si posano foglio alluminio o cera di carta e sopra lubrificati via. La miscela si riempisce nella pompa di crema, con le distanze di 2 dita si spremono i pezzi sul foglio.( sen non c'e' pompa di crema si puo' fare con il cucciaio anche)
- # Le meringe si cuocano in forno la temperatura di 80-90gradi senza aprire il coperchio del forno ma rimangono bianco nel forno.
- # Quelle maringe che sono raffreddate nel forno si possono servire con te' o qualunque bevande desiderate.

Nota: Se si mescola tuorlo d'uovo all'albumine d'uovo non si puo' avere la schiuma ideale.