



LES MERINGUES DE BEN

- $\frac{1}{2}$ litre de blancs d'œuf (16)
- 1 kg de sucre en poudre

Battre les blancs d'œuf dans un robot en ajoutant progressivement le sucre. Chauffer le bol du mixeur peut accélérer la prise du blanc en neige.

Quand la préparation est bien ferme, en remplir une poche à douille et déposer des petits tas de forme et taille souhaitées sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner 3 heures à 90°.

Pour plus de déco. On peut utiliser du sucre pour barbe à papa, il en existe de différentes couleurs dans les épiceries fines ou spécialisées comme métro.