MERINGHE

Ingredienti:

2 albumi
zucchero a velo = gr. albumi x2
1 cucchiaino di cremor di tartaro
1 cucchiaino di maizena
1 cucchiaino di aceto bianco o succo di limone
un pizzico di sale

Procedimento

Accendere il forno a 80 gradi.
Mettere il pizzico di sale sugli albumi e montarli a neve fermissima. A tal punto aggiungervi il cremor di tartaro e quindi lo zucchero a velo, una cucchiaiata alla volta, facendolo passare attraverso un setaccio. Aggiungere alla fine la maizena e l'aceto sempre continuando a frullare.
Foderare di carta da forno o di carta d'alluminio, due placche da forno.
Facendo uso di una tasca da pasticcere oppure di due cucchiai (possibilmente un più piccolo dell'altro) formare dei mucchietti a forma di meringa sulle placche precedentemente preparate.
Inserire le placche nel forno.
Cuocere per cinque ore. Quindi estrarre le meringhe dal forno (altrimenti si asciugano troppo).
Metterle subito dentro una scatola di biscotti dove si manterranno a lungo. L'esposizione all'aria, infatti, le può rendere "mollicce".