MERINGUES INRATABLES

INGREDIENTS :
2 blancs d'œufs
1/2 cc de jus de citron
1 cc de maïzena
110 g de sucre en poudre
20 g de sucre glace

PREPARATION :
Préchauffer le four à 120°
Mélanger les deux sucres et mettre de côté
Battre au fouet électrique les blancs avec le jus de citron et la maïzena environ 5 mn, il faut que les blancs en neige soient très fermes (si vous doublez les ingrédients doublez aussi le temps de fouettage)
Baisser la vitesse du fouet et incorporer les sucres
Disposer sur une plaque avec un peu plus de style que moi ce sera pas dur !!
Cuire au four 120 ° 1h et laisser les meringues dans le four au moins deux heures sans ouvrir la porte

http://katarinetta.canalblog.com/