

Meringues de Laure

Ingrédients :

2 blancs d'œufs pour 100g de sucre

Battre les blancs avec une pincée de sel et quand ils sont presque fermes, incorporer le sucre en poudre –et le colorant si besoin-.

Faire des petits tas avec 2 cuil. à café et mettre au four à 90/110° pendant 1h puis éteindre le four et laisser refroidir complètement avant de sortir les meringues. Conserver dans une boîte hermétique.

Afiyet olsun