

## Confection de la meringue

Ingrédients :

2 blancs d'œuf – 50 gr de sucre glace (faire mousser au batteur)

Mélanger 150 gr de sucre en poudre + 5 gr de farine

On obtient 2 masses :

d'un côté les blancs montés en neige avec le sucre glace

et de l'autre le sucre en poudre avec la farine.

Mélanger ces 2 masses à la spatule.

Etaler sur du papier sulfurisé graissé en façonnant les meringues (en longueur ou en rond) posé sur la grille du four.

Cuire à 100°, chaleur tournante 1 heure si l'on veut un moelleux à l'intérieur ou plus si l'on veut une meringue plus dure à l'intérieur.

Bon appétit !!