

Sucettes meringue

Ingredients
80g blancs d'oeufs
80g de sucre
80g de sucre glace
du colorant

Étape de la recette

- Pour environ 12 sucettes -

Dans le bol mettre le fouet, les blancs d'oeuf 4min30/37C/vitesse 3

Ajouter le sucre 1min30/37C/vitesse 3

Verser le sucre glace en 3 fois 2min/vit 2

Prchauffer le four 100C

Diviser la prparation en 3 et mlanger vos colorants

Prparer 4 poches : 1 pour chaque couleur et 1 avec la douille dans laquelle vous mettez les 3 poches prcdentes

Mettre un petit trait de meringue pour positionner le bton puis dessiner la sucette.

Enfourner 100C pendant 15 minutes puis 80C pendant 2h (ouvrir quelques secondes la porte du four pour redescendre en temprature)

ASTUCE

Conservation dans une boîte en fer.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr