

NOËL

MERINGUES BONHOMMES DE NEIGE

Ingrédients:

- 6 blancs d'œuf
- 200 g de sucre glace
- 200 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 stylo alimentaire noir



Mettre les 6 blancs d'œuf dans le batteur



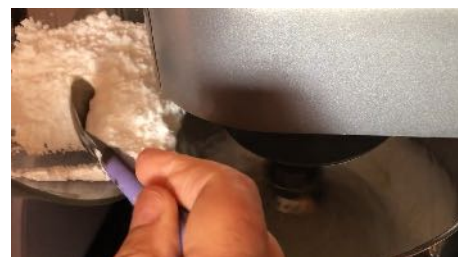
Ajouter une pincée de sel



Monter les blancs en neige



Mélanger les 3 sucres dans un bol



Ajouter les 3 sucres aux blancs en neige et continuer à battre



Remplir une poche à douille de la préparation



Former vos bonhommes de neige et enfourner 1H à 120°



Dessiner les yeux, la bouche le nez et les boutons



Nouer un ruban autour du bonhomme de neige

