

BONNET DU PÈRE NOËL EN MERINGUE

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- colorant rouge en poudre

Cuisson :

- 45 minutes à 120°



Battre les blancs en neige,
Ajouter la pincée de sel



Incorporer progressivement
les sucres tout en fouettant



Fouetter jusqu'à ce que la
préparation soit bien ferme



Placer une partie
de la préparation dans
une poche à douille



Ajouter le colorant dans le
reste de la préparation fouetter
pour mélanger, placer dans une
poche à douille



Avec la préparation blanche
former des cercles et pocher
avec la préparation rouge



Ajouter des perles en sucre sur
la pointe de vos meringues



Cuire 45 minutes à 120°

