

Blancs en neige au magimix

Informations

Préparation : 6 min	Cuisson : 0 min	Durée : 6 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 2	Etapes : 4	Astuces : 16	

Ingrédients

6 oeufs
1 pincée de sel

Etapes

Comment monter les blancs en neige au Thermomix ?

Â»

Ajoutez les blancs d'oeuf, dans le bol du thermomix (Attention de bien séparer les jaunes, après avoir casser les oeufs).

Â»

Mettez 1 pincée de sel.

Â»

Mettez le fouet thermomix en place, dans le bol du votre robot culinaire.

Â»

Fouettez 5 minutes sur la vitesse 4, en augmentant doucement la vitesse pendant la première minute, petit à petit.

Aidez-vous de la vidéo pour réaliser des blancs en neige fermes et parfaits pour vos desserts. Cette technique vous permettra de réussir les blancs en neige sans aucun doute