

# Meringue au sucre roux au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 130 min	Durée : 135 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 2	Etapes : 10	Astuces : 16	

## Ingrédients

Pour 6 meringues moyennes:

2 blancs d'oeuf

75g de sucre roux

## Etapes

Â»

Mettre les blancs d'oeuf dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre le fouet, puis fermer le bol et mettre le gobelet par dessus.

Â»

Programmer 5 minutes à la vitesse 4 en augmentant la vitesse petit à petit.

Â»

Oter le gobelet du couvercle du thermomix.

Â»

Programmer 10min sur 50°C à la vitesse 4.

Â»

Ajouter le sucre roux petit à petit pendant la 1ère minute par le trou du couvercle.

Â»

Mettre du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson de votre four.

Â»

Etaler de l'huile afin de bien recouvrir le papier cuisson.

Â»

A l'aide de 2 cuillères à soupe, former 6 boules avec le mélange obtenu.

Â»

Enfourner 2h à 110°C à chaleur tournante.

Laisser refroidir et déguster ces délicieuses meringues thermomix