Meringue au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 120 min	Durée : 125 min	Difficulté : 4/10
Ingrédients : 3	Etapes : 8	Commentaires : 2	Astuces : 15

Ingrédients

300g de sucre en poudre
4 blancs d'oeufs
Sel

Etapes

Afin de ne pas jeter vos blancs d'oeufs, de vous lancer dans la préparation d'un vacherin ou d'une tarte citron meringuée, de tenter de faire de la meringue italienne ou des meringues suisses, préparer une délicieuse recette inratable de meringue thermomix :
Préchauffez votre four sur 120°C
Préparation de la meringue thermomix :

Â»

Mettez les blancs d'oeufs avec 150g de sucre semoule dans le bol du thermomix (Ne mettez pas de jaune d'oeuf, dans le cas contraire, vous raterez, à coup sûr, votre meringue thermomix).

Â»

Mettez 1 pincée de sel.

Â»

Insérez le fouet dans le bol du thermomix, puis battez 5 minutes, sur la vitesse 4, en augmentant la vitesse, pendant la première minute, progressivement.

Â»

Ajoutez, ensuite, le reste de sucre, et mixez 1 minute sur la vitesse 2.

Â»

Mettez une feuille de papier sulfurisé, sur la plaque de votre four.

Â»

A l'aide d'une poche à douille, formez les meringues, en les espaçant suffisamment. Donnez leur la forme que vous voulez: zig-zag, boules, oursons ou autres.
Cuisson de la meringue thermomix :

Â»

Enfournez, une première fois, 25 minutes.

Â»

Puis, diminuez votre four, sur 100°C, pendant 1 heure.
Laissez bien refroidir vos meringues thermomix, avant de déguster cette bonne recette thermomix. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com