

Blancs en neige au thermomix

Informations

| | | | |
|---------------------|-----------------|------------------|-------------------|
| Préparation : 6 min | Cuisson : 0 min | Durée : 6 min | Difficulté : 2/10 |
| Ingrédients : 2 | Etapes : 4 | Commentaires : 2 | 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