

Meringues au chocolat

Ingredients
50g de blancs d'oeuf
45g de sucre glace
45g de sucre
10g de cacao non sucré

Étape de la recette

Prchauffer le four 110C

Tamiser le sucre glace avec le cacao.

Battre les blancs en neige et ajouter le sucre sur la fin en continuant de battre de faon obtenir une prparation homogne et bien brillante.

Incorporerle mlange sucre glace/cacao la maryse

Mettre en poche et pocher les formes sur une silpat ou du papier four

Enfourner 1h15 pour des meringues de tailles moyennes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr