



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

Préchauffer le four à 110°C

Tamiser le sucre glace avec le cacao.

Battre les blancs en neige et ajouter le sucre sur la fin en continuant de battre de façon à obtenir une préparation homogène et bien brillante.

Incorporer le mélange sucre glace/cacao à la maryse

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

Enfourner 1h15 pour des meringues de tailles moyennes