



Meringhe al cocco - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - piccole dolcezze - aroma di mandorle

Ingredienti:

3 bianchi d'uovo, 150gr. di Zucchero, 150 g noce di cocco grattugiata
(oppure 150 g mandorle o nocciole tritate finissime)
1 pizzico di cannella, qualche goccia di aroma di mandorle

Montare a neve molto sostenuta i bianchi d'uovo, aggiungere lo zucchero a poco a poco e continuare a battere finchè lo zucchero si scioglie. A questo punto aggiungere molto delicatamente l'ingrediente e il profumo prescelto, incorporandoli alla neve con un movimento dal basso verso l'alto. Formare, con l'aiuto di due cucchiaini, dei mucchietti del composto su una placca ricoperta di carta da forno e metterli a cuocere. Come sempre, le meringhe devono cuocere a calore molto dolce: non devono prendere troppo colore nè seccarsi troppo. Per tale motivo, è difficile dare regole di cottura molto precise. Ognuno cerchi la temperatura e il tempo ottimali, a seconda del forno.

Darò un'indicazione di massima, che vale per il mio: temperatura circa 140° C, tempo di cottura: un'ora circa.

eCucinando.it