



Topolini di meringa - [Visualizza sul sito di silvia](#)

meringhe - topolini - piccole delizie

dal blog [le farine magiche](#)

questa la ricetta originale, tra parentesi come ho fatto io

Ingredienti:

2 albumi grandi
24 Fette di mandorle Decorì (mandorle tagliate a lamelle q.b)
24 Perle argentate Decorì (perline argentate q.b)
135 gr di zucchero semolato (175 gr. zucchero a velo)

Procedimento:

Preriscalda il forno a 120° (150°) e rivesti una teglia con della carta da forno. In una terrina monta a neve gli albumi ed incorpora gradualmente lo zucchero. (io ho messo zucchero a velo)

Inserisci una bocchetta liscia da 1 cm nella tasca da pasticciere e riempi con l'impasto ottenuto. (non ho messo bocchette, ma ho solo tagliato la punta della sac a poche usa e getta)

Chiudi bene e forma il corpo del topolino. Usa le mandorle e le perline per creare le orecchie e gli occhi.

Fai cuocere a forno preriscaldato per un'ora e 20 o 30 minuti. (1 ora)



[Vai alla discussione sul forum](#)