

Pour une dizaine de sucettes

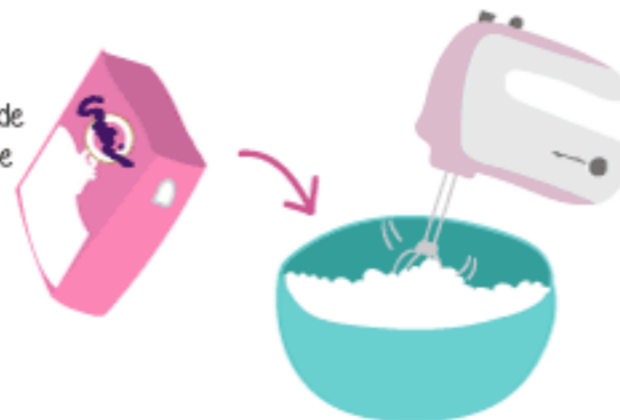
Sucettes Meringue

C*mon
etiquette!

- 1** À l'aide d'un batteur électrique, battez les blancs d'œufs jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Augmentez la vitesse du batteur et rajoutez petit à petit le sucre.



100 g de sucre



- 2** Séparez la meringue en 3, ajoutez 1 à 2 gouttes de colorant et mélangez. Disposez les 3 couleurs de meringue sur du film alimentaire et enrroulez-les dedans.



- 3** Placez le rouleau dans la poche à douille et réalisez vos rosaces sur une feuille de papier cuisson. Déposez un pic à la base de chaque spirale. Enfourez et laissez refroidir avant de déguster.



Thermostat 4 (100 °C)
Cuisson : 1 h

