

Meringue bi-colorée



Recette

1. Dans un saladier, à l'aide d'un batteur électrique, monter les blancs d'œufs en neige.
2. Incorporer le mélange de sucre glace et lait en poudre dans les œufs en neige sans les faire retomber.
3. Séparer l'appareil en deux parties, puis incorporer le cacao dans l'une des deux.
4. Assembler les meringues ensemble sur une plaque de cuisson (à la cuillère ou la poche à douilles).
5. Cuire au four sans ventilation : 90°C pendant 1h30.

Matériel

- Batteur électrique
- Saladier
- Four
- Optionnel : poche à douilles (pour dresser)

Ingrédients

Pour 8 personnes :

- Sucre glace : 280g
- 5 blancs d'œufs (environ 175g)
- Poudre de lait écrémé : 160g
- Cacao en poudre : 40g

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie	Protéines
295 kcal	12.5 g