



## Meringhe variegate al cioccolato



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

4 H



CALORIE

470K

NOTE

### INGREDIENTI

200 g di Albumi

200 g di Zucchero semolato

200 g di Zucchero a velo

40 g di Cioccolato fondente

1/2 Limone

Sale

### Preparazione

- Spezzettate il cioccolato, mettetelo in un pentolino e lasciatelo fondere a bagnomaria; quindi toglietelo subito dal fuoco e lasciatelo intiepidire: dovrà comunque restare abbastanza cremoso e fluido.
- Prima di preparare le meringhe accendete il forno a 100°C (modalità ventilata); preparate anche la placca, ungendola leggermente e ricoprendola con carta da forno, che così non si muoverà.
- In una ciotola alta e capiente montate con le fruste elettriche l'albume (a temperatura ambiente) insieme allo zucchero semolato e qualche goccia di limone, per circa 5 minuti.
- Unite a pioggia, poco alla volta, lo zucchero a velo setacciato, continuando a mescolare con le fruste; montate ancora fino a che il composto risulterà ben lucido e assolutamente fermo.

- Unite al composto il cioccolato ormai tiepido (ma sempre cremoso), e mescolate poco in modo che il cioccolato non si incorpori del tutto, ottenendo così l'aspetto variegato.
- Trasferite il composto in un sac à poche con il beccuccio a stella; sulla placca del forno preparata formate dei dischetti di impasto, ben distanziati fra loro.
- Infornate i dolcetti nel forno ormai caldo, per circa 4 ore circa, fino a quando le meringhe saranno completamente asciutte.
- Sfornate le meringhe e aspettate qualche minuto; staccatele delicatamente con l'aiuto di una spatola piatta, appoggiatele su un piano e fatele raffreddare prima di gustarle.

Lia Pisano