

200 gr. di bianchi d'uovo (circa 7 bianchi) 400 gr. di zucchero semolato un pizzico di sale vaniglia, zucchero a velo. In una montatrice mettere tutti gli ingredienti escluso lo zucchero a velo e sbatterli per circa 12 minuti quando l'impasto sarà ben solido e montato imburrate una teglia con la carta da forno (sotto il burro sopra la carta) e con l'aiuto di un sacca a poche con bochetta rigata fare delle piccole meringhe. Mettere il forno di casa a 120° per circa 20 minuti. Mettere le meringhe in forno precedentemente spolverate con lo zucchero a velo e spengerlo senza mai aprire il forno. le meringhe vanno cotte a forno spento perchè devono asciugare. **Nic ochef**