



Ingredienti:

- 2 albumi
- 150 gr. di zucchero
- sciroppo alla menta
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Montare a neve ben ferma gli albumi con lo sciroppo e il sale.

Aggiungere poco alla volta lo zucchero e continuare a montare gli albumi fino a quando, sollevando le fruste, l'albume sollevato rimarrà fermo.

Con un cucchiaino, o con la tasca, formare nella placca da forno le meringhe.

Infornare a 100° per 2/3 ore, anche di più a seconda della grandezza delle meringhe, mettendo il manico di un cucchiaino di legno per tenere la porta del forno leggermente aperta.

Le meringhe si possono farcire con la panna montata.