

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Meringhe o Bianchini

.....Con un po' di pazienza.....son pronti !!!!!



Difficoltà
media



Quantità
6 persone



Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Albumi - 4
- zucchero - 350 g
- mandorle tostate e tritate - 200 g o più (a piacere); o pinoli tostati
- qualche goccia di limone

Preparazione

In una capiente ciotola o nella tazza della planetaria mettere gli albumi a temperatura ambiente, qualche goccia di limone e far frullare per pochi minuti. Aggiungere lo zucchero semolato o zucchero a velo (a piacere) e far frullare fino ad avere un composto ben sodo. Aggiungere le mandorle pulite, tostate e tritate grossolanamente. Se non avete mandorle usate dei pinoli tostati un attimo nel forno! Amalgamare con un cucchiaino, per bene, delicatamente le mandorle al composto. Prendere una bella cucchiainata del composto e, aiutandosi con un cucchiaino, formare dei mucchietti ben alti e decorati con il cucchiaino stesso. Deposare le meringhe in una teglia ricoperta con la carta forno e quando sono tutte ben disposte versare su ognuna delle palline per dolci argentate. Mettere le meringhe in forno a temperatura bassa (90°-100°) per circa un'ora e mezza o più! (Dipende se volete le meringhe molto cotte o morbide dentro!) la cosa importante è tenere una temperatura bassa per evitare che le meringhe diventino scure!!!!

