



Meringues au chocolat

Ingredients

50g de blancs d'oeuf
45g de sucre glace
45g de sucre
10g de cacao non sucré

Étape de la recette

Préchauffer le four 110C

Tamiser le sucre glace avec le cacao.

Battre les blancs en neige et ajouter le sucre sur la fin en continuant de battre de façon à obtenir une préparation homogène et bien brillante.

Incorporer le mélange sucre glace/cacao à la maryse.

Mettre en poche et pocher les formes sur une silpat ou du papier four.

Enfourner 1h15 pour des meringues de tailles moyennes.