

Fantasmini di Halloween



I fantasmini di meringa sono dei dolcetti ideali per la festa di Halloween, facili da preparare ma allo stesso tempo molto buoni. Il divertimento è assicurato se si coinvolgono i più piccoli in questa preparazione. Puoi usare questa tecnica per creare anche altre forme e non solo fantasmini come ad esempio teschi o ossa.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 2h

Dosi per 4 persone

Inizia col montare a neve gli albumi aggiungendo un pizzico di sale ed assicurandoti di ottenere una schiuma molto ferma. A questo punto incorpora lo zucchero a velo, con molta delicatezza, facendo attenzione a non smontare le chiare.

Quando il composto è pronto, caricalo in un sac à poche dove avrai montato una bocchetta media e liscia. Stendi in una teglia la carta da forno e crea i fantasmini come nella foto; componi gli occhi delle meringhe fantasma con le goccioline di cioccolato.

Inforna in forno preriscaldato a 90° C per 2 ore circa, dopodiché spegni il forno e tienilo socchiuso per far raffreddare piano piano le meringhe. Puoi conservare le meringhe in una scatola per biscotti per un massimo di 3-4 giorni.

Ingredienti per 4 persone

- 3 albumi d'uovo
- 200 g zucchero a velo
- gocce di cioccolato
- un pizzico di sale