

## Le Meringhe

### INGREDIENTI

200 g. chiare d'uovo pref. fredde

400 g di zucchero

1/2 fialetta aroma limone

poco zucchero a velo

Dividere lo zucchero 150-250. Mettere l'aroma sui 250. Sbattere le chiare. Quando sono quasi montate a neve far scendere i 150 g di zucchero e sbattere a forte velocità per un altro minuto. Spegnerlo lo sbattitore e aggiungere i 250 g di zucchero mescolando col cucchiaino. Fare le palline sulla teglia coperta di carta-forno e spolverare con dello zucchero a velo. Cuocere 6 minuti a 140°. Aprire il forno 4 cm e contare altri 25 minuti. Estrarre le spumiglie, bucarle nel fondo con due dita e girarle. Bisogna lavorare velocemente altrimenti si raffreddano e diventano gommose e non si bucano più. Rimetterle in forno col fondo alto per altri 20-25 minuti sempre con forno aperto 4 cm. Guarnire con panna montata quando sono fredde.