

Meringa all'italiana

Preparazione

1. Versare l'acqua in una casseruola, aggiungere lo zucchero e portare ad ebollizione
2. Montare le gli albumi in una planetaria e quando sono ben montati aggiungere lo zucchero che intanto avrà raggiunto una temperatura di 120 gradi C
3. Continuare a montare fino a completo raffreddamento del composto

Consigli & curiosità

La meringa all'italiana è una preparazione molto versatile, la si può utilizzare per coperture o farcire dolci e dessert