

Меренги классические

Ингредиенты

- Белки - 4 шт охлажденные
- Сахарная пудра - 240 г
- Ваниль - 1 ч.л ванильный экстракт
- Винный уксус - 2 ч.л
- Морская соль - щепотка



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Разогрейте духовку до 150 °С.

2

Взбейте белки с солью в крепкую пену с помощью миксера, добавьте ванильный экстракт. Не переставая взбивать, постепенно по 1 ст. ложке введите сахарную пудру, затем влейте уксус.

3

Столовой ложкой выложите белковую массу на противень застеленный бумагой для выпечки, оставив между ними расстояние в 2-3 см.



4

Уменьшите температуру до 100 °С и выпекайте меренги 1,5-2 часа.



Приятного вам аппетита :)