Betty Bossi

Meringues au matcha

Mise en place et préparation:
env. 15 min
Séchage: env. 1 h
Pour env. 26 pièces

2 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel

100 g de sucre extra-fin

¼ de c. c. de matcha
(voir Remarque)

1. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter la moitié du sucre, continuer à fouetter jusqu'à ce que la neige brille. Ajouter le reste de sucre, incorporer rapidement.
2. Partager la masse à meringue, incorporer le matcha à une moitié. Mettre les deux masses dans une poche à douille ronde (Ø 10 mm) et dresser de petites meringues en pointe sur du papier cuisson.
3. **Séchage:** env. 1 h au milieu du four préchauffé à 80° C. Maintenir la porte entrouverte avec le manche d'une cuillère en bois. Retirer les meringues, laisser refroidir sur une grille.

Remarque: le matcha (thé vert en poudre) est vendu dans les épiceries asiatiques.

Suggestion: utiliser la poche duo avec la grosse douille.

Servir avec: café, thé vert et salade de fruits.

Pièce: 17 kcal, lip 0 g, glu 4 g, pro 0 g

Recette Betty Bossi
Journal Betty Bossi N° 02/2014
© Betty Bossi SA
www.bettybossi.ch