

Meringhe nella friggitrice ad aria



Ingredienti

100 gr albumi (circa 3 uova)

200 gr zucchero semolato

Qualche goccia di limone (o 1 pizzico di cremor tartaro)

Vaniglia (facoltativa)

Procedimento

Metti gli albumi in una ciotola pulita e asciutta con qualche goccia di limone. Inizia a montare con fruste elettriche. Quando diventano bianchi e spumosi, aggiungi lo zucchero un cucchiaino alla volta, continuando a montare. Devi ottenere una meringa lucida e compatta, che forma il “becco d’aquila”. Imposta 100°C (se la tua minima è 120°C, useremo un trucco sotto). Fodera il cestello o la griglia con carta forno forata. Forma le meringhe con una sac à poche. Cuoci a 100°C per 45–50 minuti. A metà cottura apri leggermente il cestello per far uscire l’umidità. NON devono scurire, solo asciugarsi. Spegni la friggitrice e lascia le meringhe dentro altri 30 minuti con lo sportello leggermente aperto. Diventeranno croccanti fuori e vuote dentro.

Se la tua friggitrice ad aria parte da 120°C

Cuoci a 120°C per 20 minuti. Poi abbassa a 100°C (o spegni e fai asciugare per 40–50 min). Tieni lo sportello semiaperto durante l’asciugatura

Ricetta originale di Chef Simone Buzzi