Meringues à la noisette

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 1 cuillère à café de citron
- 150g de sucre
- 250g de noisette ou d'amande en poudre
- ½ cuillère à café de cannelle
- (facultatif noisette entière)

Protocole :

-Montez les blancs en neige avec du jus de citron.

-Rajoutez le sucre et mélanger jusqu'à ce que ça brille.

-rajoutez la poudre de noisette et la cannelle.

-Puis dans une poche à douille formez des meringues sur une plaque.

-Enfournez pendant 25min à 150°c.

Nos meringues sont plates car nous n'avions pas assez de noisettes en poudre.

Astuce :

C'est une recette facile à faire quand il vous reste des blancs d'œufs après des pâtes carbonara ou une mayonnaise.