



## MERINGUES

50 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé par blanc d'oeuf

Mettre le four à 120° ou th 2

Battre les blancs en neige très fermes

Ajouter le sucre d'un seul coup et continuer à battre au batteur  
(pas trop longtemps sinon les blancs retombent)

Enfourner et laisser cuire au moins 2 heures.