

# MERINGUES FANTÔMES FACILE



Préparation 10 minutes



Cuisson 1h30 minutes  
refroidissement 2h



10 à 20 meringues en fonction de la taille



## Ingredients:

- 90g de sucre en poudre
- 90g de sucre glace
- 4 blancs d'oeufs
- des pépites de chocolat



## recette :

- dans un robot batteur, battre les blancs en neige
- ajouter petit à petit le sucre et le sucre glace en continuant de battre
- mettre le mélange dans une poche à douille
- faire des petits tas en forme de fantômes sur la plaque de cuisson
- ajouter 2 pépites de chocolat pour faire les yeux
- enfourner 1h30 à 100°C puis laisser refroidir 2h dans le four éteint
- Plus qu'à déguster !

