

Ossa di meringa per Halloween

Categoria: Ricette per Bambini - Dolci



Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
120 min



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa

Nota Aggiuntiva: + 2 ore di riposo in forno



Le ossa di meringa sono dei dolcetti creati su misura per la festa di Halloween, la notte delle streghe. Per ottenere queste dolci ossa di meringa, basterà preparare un composto fatto con albumi d'uovo montati a neve, zucchero al velo, vaniglia e un pizzico di sale, inserirlo in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e disegnare le ossa su un foglio di carta da forno. Se state organizzando una festa a tema, questi dolcetti a forma di ossa non potranno mancare sulla vostra tenebrosa tavola!

Ingredienti per 60 ossa

» Limoni

qualche goccia di succo



» Vanillina

1 bustina



» Sale

1 pizzico



» Zucchero

a velo 200 gr



» Uova

solo albumi 100 gr (gli albumi di 3 uova medie)



Preparazione



Per preparare le ossa di meringa per Halloween preriscaldate il forno a 90°C. Separate i tuorli dagli albumi (1) e versate questi ultimi in una planetaria (2), assieme ad un pizzico di sale. Azionate l'apparecchio e montate gli albumi a neve fermissima, dopodiché incorporate, un cucchiaino alla volta, lo zucchero a velo (3)



e la vanillina (4); da ultimo unite qualche goccia di succo di limone (5). Mescolate delicatamente per incorporare tutti gli ingredienti; una volta pronto, l'impasto della meringa si presenterà compatto come nella foto (6).



Versate ora il composto in una tasca da pasticciere munita di bocchetta media e liscia (7), quindi foderate una leccarda con della carta da forno e iniziate a formare le ossa, sagomandole con la sac à poche (8). Infornate il tutto a 90°C per circa 2 ore (9), poi spegnete il forno e lasciate raffreddare le meringhe al suo interno per altre due ore, tenendolo socchiuso. Quando le meringhe saranno asciutte e fredde, estraetele dal forno e ... Buon Halloween!

♦Conservazione

Se dopo aver preparato le ossa di meringa non le utilizzerete immediatamente, riponetele in una scatola di latta con coperchio, si possono conservare per 7-10 giorni.

♦Consiglio

Se lo desiderate, con lo stesso impasto potete realizzare delle meringhe classiche.

Per la ricetta della meringa alla francese [clicca qui](#)
