



Meringhe di Halloween

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 10 persone:

- 2 albumi
- 125 zucchero a velo*
- 1 vanillina*
- sale

Preparazione:

Preparate le meringhe di halloween. Versate gli albumi nella ciotola della planetaria con un pizzico di sale e montateli a neve ben ferma (potete utilizzare anche le fruste elettriche), dopodiché incorporate, un cucchiaino alla volta, lo zucchero a velo e la vanillina, continuando a montare. Mescolate delicatamente gli ingredienti. L'impasto della meringa è pronto quando sarà compatto.

Disegnate con una matita la forma delle ossa su un foglio di carta da forno e posizionatelo su una placca, con il lato disegnato rivolto verso il basso.

Trasferite il composto di albume in un sac à poche munito di bocchetta liscia e iniziate a realizzare le vostre forme, riempiendo le sagome delle ossa disegnate sulla carta.

Mettete in forno già caldo a 140 °C e fate cuocere per 20 minuti. Lasciate raffreddare le meringhe all'interno del forno, tenendo lo sportello socchiuso. Quando saranno asciutte e fredde, estraetele dal forno.

Potete accompagnare queste spaventose ossa con del succo di frutta rosso, che sarà il "sangue", servito in bicchieri trasparenti. Potete preparare le ossa di meringa anche con un po' di anticipo, perché conservarle è facile: basta riporle in una scatola di latta con coperchio, dove si manterranno fino a 7-10 giorni.

Ricetta di Anna Pierri

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento è di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento è il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**