

Meringues fantômes

Pour 4 personnes • 16 petits fantômes
Préparation : 20 min Cuisson : 1 h 30 • Repos : 30 min

Ingrédients



2 blancs d'œufs
(environ 60 g)



120 g de sucre
en poudre



20 g de chocolat
noir



1 Un adulte **chauffe** le four à 90 °C et **prépare la plaque**.



2 **Fouette** les blancs dans un bol propre et sec.



3 **Ajoute** le **sucre** petit à petit en **fouettant** : la meringue devient **ferme et brillante**.



4 Avec une **poche à douille**, **forme 16 petits fantômes**.



5 Un adulte **enfourne 1 h 30**. **Laisse refroidir 30 min** dans le four éteint, entrouvert.



6 Un adulte **fait fondre** le **chocolat**. **Dessine deux yeux** sur chaque fantôme refroidi.



À faire avec un adulte : four, batteur et chocolat chaud.