

# Meringhe Fantasma

## INGREDIENTI

3 albumi (circa 90 g)  
180 g di zucchero semolato  
Aroma alla mandorla dolce  
Matita alimentare nera

- Accendete il forno a 90°. Cominciate a montare gli albumi, non appena saranno ben compatti aggiungete metà dello zucchero ed una decina di gocce di aroma alla mandorla dolce. Continuate a montare per alcuni minuti e incorporate il restante zucchero. Lavorate gli albumi fino a quando la loro consistenza sarà tale da restare ferma senza perdere la forma data.
- Coprite con carta da forno una teglia a bordi bassi e riempire una sac-à-poche con bocchetta media liscia per creare delle meringhe abbastanza alte. Infornate e cuocete per un'ora e 30 minuti. Passato il tempo togliete le meringhe dal forno e lasciatele raffreddare.
- Disegnate con la matita nera per alimenti gli occhi e la bocca.