



## MERINGHE OVOMALTINE



## PREPARAZIONE MERINGHE OVOMALTINE

### INGREDIENTI

80 g di Ovomaltine  
Cioccolato Noir fuso  
3 albumi  
150 g di zucchero  
1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia  
1/2 cucchiaino di aceto bianco

### PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 125 °C in modalità ventilato e rivestire una teglia con carta da forno.
2. Sciogliere il cioccolato Ovomaltine a bagnomaria.
3. Montare gli albumi fino a ottenere un composto spumoso.
4. Aggiungere poco per volta lo zucchero, quindi l'estratto di vaniglia e l'aceto. Continuare a montare fino a ottenere un composto dalla buona consistenza e fino a che non saranno più visibili i granelli di zucchero.
5. Aggiungere il cioccolato Ovomaltine fuso al composto di meringa e incorporare delicatamente con un cucchiaino (non mescolare del tutto).
6. Versare il composto in un sac à poche con beccuccio dentellato e dare forma alle meringhe sulla teglia preparata in precedenza.
7. Ridurre la temperatura del forno a 100 °C e cuocere le meringhe Ovomaltine nel ripiano inferiore per circa 60 minuti. Spegner il forno e lasciar cuocere le meringhe per altri 20 minuti. Quindi lasciar raffreddare completamente su una griglia.
8. Servire a piacere con panna montata o gelato.