

## Tourbillon de sucettes craquantes



## La liste de courses

- 4 blancs d'œufs (100 g)
- 200 g de sucre en poudre (toujours le double du poids des blancs)
- du colorant alimentaire rouge



Monte les blancs en neige bien ferme (quand tu retournes ton bol, ils ne doivent pas couler).



Verse le sucre en une fois. Mélange avec le batteur,pas trop longtemps pour ne pas faire retomber les blancs! 3



Verse quelques gouttes de colorant sur les blancs d'œufs, sans les mélanger. 4



Remplis ensuite une poche à douille de meringue. Couche les meringues en spirales sur une plaque recouverte de papier cuisson.

5



Place une 1/2 pique à brochette dans chaque meringue.

6



Enfourne pour 1 heure à 90 °C. Laisse ensuite refroidir complètement le four avant de l'ouvrir.