

# Mini meringhe variegata alla barbabietola, con riciclo degli albumi

Non so voi, ma io mi trovo spesso con qualche albume da riciclare,

magari dopo aver fatto un po' di crema o per aver usato solo il tuorlo spennellano la superficie di qualche delizia da forno. Cerco sempre di riutilizzarli in breve tempo, magari un albume in più in qualche impasto ecc , poco importa che si tratti di preparazioni dolci o salate, ma il dilemma nasce quando ho diversi albumi da parte o semplicemente ho voglia di sperimentare un po'. Mi sono accorta che non ho mai preparato le meringhe, così mi sono cimentata proprio nella loro preparazione questa volta. Senza sac a poche e già immersa nell'atmosfera romantica del mese di febbraio, perché sono io stessa un'inguaribile romantica, parto per preparare queste mini meringhe dall'aspetto bizzarro, poiché la forma l'ho data con un semplice cucchiaino sulla teglia del forno e hanno una tenera variegatura rosa impressa dalla polvere di barbabietola che acquistai a Londra al borough market da un ottimo rivenditore di spezie. Alla fine con mia grande sorpresa la loro esecuzione è piuttosto semplice e rapida, richiede invece qualche attenzione in più la cottura prolungata a bassa intensità con il classico cucchiaino di legno che mantiene lo sportello del forno socchiuso, mentre al suo interno avviene quella piccola magia. Ne ho preparate 2 versioni, questa è la prima, mentre la seconda ho deciso di utilizzarla per un dessert di San Valentino tutto dolce, goloso e romantico, di cui a breve vi parlerò.

INGREDIENTI PER CIRCA 20 MERINGHE:

- 3 albumi

- 240 g di zucchero a velo vanigliato
- 1 cucchiaino di polvere di barbabietola rossa

PROCEDIMENTO:



Montare a neve gli albumi. Nel frattempo aggiungere poco per volta lo zucchero a velo vanigliato.



Continuate a mescolare con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto denso e lucido.



Aggiungere la polvere di barbabietola rossa ed amalgamare ancora, senza eccedere, per inglobare l'ingrediente, lasciando qualche variegatura bianco-rosa.



Raccogliere il composto per la meringa in un sac a poche e realizzare dei riccioli di composto direttamente nella teglia del forno foderata di carta. (Io ho semplicemente disteso 1-2 cucchiaini di composto, ottenendo dei dischetti ma potete dare la forma che preferite).

Cuocere in forno preriscaldato a 90 gradi per circa 2 ore lasciando lo sportello leggermente aperto, magari con il classico cucchiaino di legno. Trascorso il tempo di cottura sfornare e lasciare raffreddare completamente.

**CONSIGLIO:** Potete gustarle così in purezza come dolcetto, oppure intingerle in cioccolato fuso ad esempio arricchendole un po'. In fine potete utilizzarle per comporre dessert o ridurle a briciole croccanti di guarnizione. Si conservano a

lungo.