DESSERT

Meringata alla menta piperita

INGREDIENTI:
5 albumi.
300 g di zucchero a velo.
1 l di panna montata zuccherata.
200 g di cioccolato fondente.
1 mazzo di menta piperita.

PREPARAZIONE
Montate gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere un composto sodo. Stendetelo sulla placca da forno in due strati rettangolari alti 2 cm e cuocete a calore minimo finché le meringhe non sono secche. Mescolate la panna con il cioccolato grattugiato grosso. Fate uno strato di foglie di menta su una meringa, stendeteci sopra la panna, coprite con un altro strato di menta e, infine, con l’altra meringa. Passate nel freezer.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150