

# Morengi



**Trudność:** 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Czas przygotowania: 10min , Czas gotowania: 20min

Całkowity czas: 30min , Porcja: 5

**0** Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczy , **0 g** Białek

**Autor:** Czerwona.Papryczka

**Link:** <https://srecepty.pl/morengi>

## Przygotowanie

Ubić białka na sztywną pianę. Ugotować cukier z wodą "na nitkę". Prawą ręką bić pianę dalej, lewą wlewać gotujący syrop. Na koniec wlać sok z cytryny i wymieszać. Zrobić z papieru pergaminowego kornet, włożyć do niego ubitą masę, uciąć nożem koniec kornetu i wyciskać okrągłe ciasteczka w kształcie kapelusza grzyba na blachę. Piec 15 do 20 minut w gorącym piekarniku. Po upieczeniu i przestygnięciu zdjąć ciasteczka z pergaminu. Można je łączyć po 2 sztuki przekładając masą czekoladową lub dowolnym kremem.

## Składniki

- ✓ 8 białek
- ✓ 40 dkg cukru
- ✓ 1 szklanka wody
- ✓ sok z 1 cytryny
- ✓ 5 dkg cukru pudru

## Kategorie

Dzień Matki, Urodziny, Sylwester, Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Klasyka, Dzieci do lat 5, Chudy student , Rodzina, Wizyta, Desery