



Meringues gemaakt met lumea flavoured powdered sugar.

Benodigdheden:

- 2 eiwitten
- 120 gram suiker
- 50 gram lumea flavoured powdered sugar

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen op 80°C.

De eiwitten samen met de suiker au bain-marie verwarmen tot de suiker volledig is opgelost.

Het eiwit/suikermengsel van de warmtebron halen en stijf kloppen.

Zo gauw het mengsel stijf is dan voeg je de lumea flavoured powdered sugar toe en mix je tot het volledig is opgenomen.

Vervolgens doe je dit mengsel in een spuitzak met spuitmondje naar keuze.

Je legt een bakmat/bakpapier op een bakplaat en spuit hier de meringues op.

Vervolgens bak je meringues in de oven op 80°C af voor ongeveer 2 uur (tot ze volledig droog zijn)