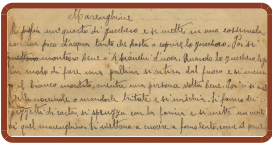
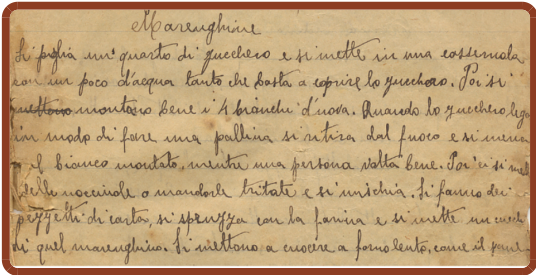


# Marenghine



Documento originale

|                 |            |             |                   |
|-----------------|------------|-------------|-------------------|
| Preparazione: — | Cottura: — | Porzioni: — | Difficoltà: Media |
|-----------------|------------|-------------|-------------------|

## La ricetta, così come tramandata

Si piglia un quarto di zuecchero e si mette in una casseruola con un poco d'acqua tanto che basta a coprire lo zuccherò. Poi si aggiungono montate bene le 4 bianche d'uova. Quando lo zuccherò bollente forma una pallina che si stacca dal fuoco e si immerge nel bianco montato, mentre una persona volta bene, si mettono delle noccioline o mandorle tritate e si mescola. Si fanno dei pezzetti di carta, si spruzza con la farina e si mette un po' di quel marenghino. Si mettono a cuocere a forno lento, come il pane.