

MERINGUE COLORÉES

3 oeufs. BLANC.

6 c Table de sucre blanc,

1 c A Thè de VANILLE.

1/4 Tasse de sucre. BLANC.

Monter Les blancs en neige Ferme et.
Verser une Après l'autre Les 6c. de sucre
en battant après chacune au malaxeur.
Verser Le quart De Tasse de sucre. et.
BRASSER encore. A la Fin, Ajouter la
VANILLE, et BRASSER encore un peu, Toujours
au malaxeur. COLORER LA MERINGUE à votre
goût. Remplir une poche à pâtisserie du
MELANGE, CONFECTIONNER Les meringues et.
Mettre au Four à 250°F pendant une heure.
SUR une Tôle à Biscuits Beurrée et Recouverte.
d'un papier cire.