

# Recette : MERINGUES SNICKERS OU TWIX !



Desserts

## MERINGUES SNICKERS OU TWIX !

### INGRÉDIENTS

2 Snickers (ou Twix)  
2 pincées de sel fin  
2 blancs d'œufs  
125 grammes de sucre en poudre  
20 grammes de pistaches non salées (facultatif)

### PRÉPARATION

1. Couper les Snickers (ou Twix) en dés et les laisser en attente.
2. Batta les blancs d'œufs en neige en mettant les deux pincées de sel.
3. Incorporer, en plusieurs fois, le sucre aux œufs en neige.
4. Incorporer les pistaches en réservant deux cuillerées à soupe pour la décoration (facultatif).
5. Faire de petit tas sur la plaque du four, recouverte d'une feuille de cuisson au préalable.
6. Déposer un carré de Snickers (ou Twix) au centre de chaque petit tas.
7. Recouvrir de pâte, chaque petit tas, pour former la meringue.
8. Saupoudrer l'ensemble d'éclats de pistaches (facultatif).

#### Un Conseil ?

Mettre moins de sucre lorsque les meringues sont au Snickers mais garder les 125 grammes si vous mettez des Twix.



30

MERINGUES

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45-50 minutes



*C'est à vous de jouer !*

Environ 45 à 50 minutes  
120°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*