Traitement de texte	1D	Apprentissage du Clavier

Consigne : Recopier le texte ci-dessous

MERINGUES SURPRISES

Ingrédients (pour 4 personnes) :

-2 blancs d'œufs battus en neige très ferme
-1 c à café de pâte d'anchois,
-20g de parmesan râpé,
-1 pincée de poudre de muscade.

Préparation :

Battre énergiquement les blancs d'œufs.
Ajouter à la fourchette la pâte d'anchois, le parmesan et la poudre de muscade.
Déposer sur une plaque légèrement huilée 18 petits tas.
Laisser à four très doux pendant une quinzaine de minutes.

Pour que les blancs d'oeufs montent mieux et plus vite, veiller à ce que le bol et le batteur soient froid.

Type de plat : amuse - gueule

epn@agglo-montbeliard.fr - 03 81 31 89 18