

Lumiukkomarengit

Keksin mielelläni uusia reseptejä. Pidän myös lumirakentamisesta ja lumiukoista. Niinpä sain idean lumiukko-marenkeihin, joista lapseni ovat aina pitäneet erityisesti. Marenkien kanssa sopii hyvin salmiakkilakritsin maku. Niiden valmistaminen on todella ruoan tekemistä rakkaudella.

Vaahdota haluttu määrä kananmunanvalkuaisia kovaksi vaahdoksi + ripaus suolaa.

Lisää vähitellen sokeria suhteessa ½ dl yhtä valkuaista kohti.

Pursota kova vaahdo leivinpaperille uunipellille nenällisiksi "lumipalloiksi".

Lisää pinseteillä salmiakkilakritsirakeet silmiksi ja suuksi :)

Kypsennä marengit miedossa uunin lämmössä (75°C) pitkään, ainakin pari tuntia, riippuen kuinka pehmeäksi haluat jättää sisuksen.

