GÂTEAU HALLOWEEN : LES MERINGUES EN PETITS FANTÔMES

RECETTE DES GÂTEAUX FANTÔMES EN MERINGUE

Ces petits fantômes d'Halloween seront très heureux dans le ventre des petits comme des grands. Une recette à base de meringue parfaite pour un goûter ou une soirée d'Halloween à faire en famille.

LES INGRÉDIENTS DE VOS GÂTEAUX FANTÔMES :

Pour réaliser vos **gâteaux fantômes**, vous aurez besoin de :

- 3 blancs d'oeufs
- 125 g de sucre glace
- 125 g de farine
- 75 g de beurre ou de margarine fondu
- Des raisins, des pépites de chocolat ou des minis smartis

LA RECETTE DE VOS GÂTEAUX FANTÔMES D'HALLOWEEN :

1. Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes.

2. Versez les blancs dans un grand saladier, ajoutez le sucre glace. Il faudra continuer de bien fouetter.

3. Ajoutez la farine tout en continuanant à bien mélanger.

4. Ajoutez le beurre en dernier.

5. Posez un feuille de papier sulurisé sur la plaque de cuisson, prenez une cuillère afin de faire des petits tas en forme de fantôme.

6. Vous pourrez alors faire des yeux aux fantômes grâce aux pépites de chocolat, aux mini smarties ou aux raisons.

7. Il ne reste qu'à faire cuire les petits fantômes 6 à 10 minutes au four préchauffé à 180°C (thermostat 6)

8. Vos fantômes sont prêts !

A déguster avec : le cocktail des vampires.

Photo : Pinterest

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr