



las buenas recetas de Marithé

Pequeños dedos de hada SIN HARINA DE TRIGO, SIN MANÍ, SIN LECHE, SIN AROMA

INGREDIENTES

- 3 claras de huevo,
- 180 gr de azúcar,
- 15 gr de cacao amargo,
- algunas gotas de jugo de limón,
- un poco de aceite de maravilla para la bandeja

INSTRUCCIONES

- Batir las claras, y el azúcar a baño María.
- Caliente la masa hasta 50° C.
- Agregue el jugo de limón, batir nuevamente hasta que se enfríe por completo.
- Agregue el cacao amargo en polvo.
- Sobre una hoja de papel sulfurizado, levemente aceitada, levante unos pequeños conos de 7 a 8 cm, con la ayuda de un casquillo ó una jeringa mediana.
- Cocinar a 11° C, term. 3 por 45 mn, dejando la puerta del horno entreabierta para permitir la evacuación del vapor.
- Deje enfriar: pueden conservarse por largo tiempo en una caja hermética.

Recetas de
Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex