Kit Baci di meringhe

INGREDIENTI

1 confezione di **Preparato per Meringa PANEANGELI**
1 confezione di **Dolceneve PANEANGELI**
150 ml latte freddo
90 g burro a temperatura ambiente

Palline arcobaleno PANEANGELI
Codette al Cacao PANEANGELI

Preparazione:

- Per preparare le meringhe, seguite le indicazioni riportate sulla confezione: versate il preparato in una terrina dai bordi alti di medie dimensioni. Aggiungete 50 ml di acqua e lavorate il composto con le fruste elettriche per 3 minuti alla massima velocità.
- Versate il composto nella tasca da pasticciere presente all'interno della confezione e realizzate le meringhe su una teglia foderata con la carta forno. Fate cuocere sul ripiano medio del forno preriscaldato a 100 °C per 90 minuti. Trascorso il tempo indicato, spegnete il forno e lasciate le meringhe a raffreddare al suo interno per circa 60 minuti.
- Nel frattempo, preparate la Dolceneve seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Aiutandovi con una sac à poche, disponete un ciuffo di Dolceneve tra due meringhe e unitele tra loro praticando una leggera pressione.
- Decorate a piacere con le palline arcobaleno e le codette al cacao.
- Terminata la decorazione, gustate le meringhe a temperatura ambiente.