



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEBRATE

## DESSERT

### Meringata alla menta piperita

#### INGREDIENTI:

- 5 albumi.
- 300 g di zucchero a velo.
- 1 l di panna montata zuccherata.
- 200 g di cioccolato fondente.
- 1 mazzo di menta piperita.

#### PREPARAZIONE

Montate gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere un composto sodo. Stendetelo sulla placca da forno in due strati rettangolari alti 2 cm e cuocete a calore minimo finché le meringhe non sono secche. Mescolate la panna con il cioccolato grattugiato grosso. Fate uno strato di foglie di menta su una meringa, stendeteci sopra la panna, coprite con un altro strato di menta e, infine, con l'altra meringa. Passate nel freezer.

