

Ossa di morto di Halloween

Le **ossa di morto di Halloween** sono gustosissime meringhe a cui viene data la forma di osso, da preparare per la festa di **Halloween**, ormai piuttosto sentita anche qui in Italia.

Le **ossa di morto di Halloween** si possono gustare al momento, oppure si conservano ottimamente per una decina di giorni in una scatola di latta. Possono anche essere incartati in mucchietti con plastica trasparente e un fiocchettino per diventare il perfetto "dolcetto" oppure ammassate su un piatto faranno la loro bella figura sulle nostre tavole di **Halloween**.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **180Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **3 ore e ½**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 4 albumi
- Zucchero a velo (doppio del peso degli albumi)

PREPARAZIONE

- Per una buona riuscita della ricetta occorre dosare bene il peso degli ingredienti. Una volta separati gli albumi dalle uova pesarli. La quantità di zucchero necessaria sarà esattamente il doppio del peso degli albumi. Ad esempio se i 4 albumi della ricetta pesano 180 grammi occorreranno 360 grammi di zucchero.
- Mettere gli albumi in una ciotola molto ben pulita, possibilmente di vetro o di acciaio.
- Cominciare a montarli con la frusta elettrica lentamente. Quando comincia a comparire un po' di schiuma morbida aumentare la velocità.
- Quando gli albumi cominciano a diventare bianchi e spumosi aggiungere lo zucchero, poco per volta, continuando a montare per incorporarlo completamente.
- Quando i bianchi saranno ben montati, lucidi e piuttosto sodi saranno pronti. Per verificarlo rovesciate la ciotola: dovranno restare fermi e non cadere.
- Per dare alle nostre meringhe la forma di ossa serve una tasca da pasticciare con il becco liscio e apertura liscia e piccola. Mettere il composto nella tasca e spremere formando delle ossa, come quelle che si vedono in foto. Non farle troppo piccole e sottili, altrimenti una volta pronte si spezzeranno facilmente.
- Cuocere per 3 ore nel forno preriscaldato a 80° C, meglio se con la funzione ventilata. Aprire il forno per qualche istante, di tanto in tanto, per aiutare la fuoriuscita di umidità.



STAGIONE

Ottobre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Alcuni suggerimenti per ottenere meringhe perfette:

- Utilizzare uova molto fresche. Se le uova sono vecchie la schiuma sarà meno stabile.
- Fare molta attenzione quando si separa l'albume: se vi rimangono tracce di tuorlo il grasso in esso contenuto non farebbe montare completamente l'albume. L'albume monta più facilmente se è a temperatura ambiente. Inoltre le sostanze acide favoriscono la montatura. Per questo si può aggiungere un po' di succo di limone, che ha anche il vantaggio di rendere molto bianca la meringa. La giusta dose è di 4-5 gocce ogni 100 grammi di albume.
- Non aggiungere sale. Nonostante quanto si crede il sale destabilizza la schiuma. Utilizzando lo sbattitore elettrico il sale è perfettamente inutile, se non deleterio.
- La temperatura di cottura ottimale è tra i 65 e i 90°C. A temperature inferiori l'asciugatura non avviene in modo regolare, a temperature superiori si rischia di caramellare lo zucchero ed ottenere meringhe brune. Purtroppo però i forni domestici non sono così precisi a mantenere una temperatura costante. Mettendolo a 80°C c'è però buona possibilità che non scenda sotto i 60 e non superi i 100.