



Lakritsmaränger

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **75 min** Portioner: **4**

Gillar man lakrits och maränger, älskar man dessa godingar!





INGREDIENSER

2 st ägg
1,5 dl strösocker
2 tsk vaniljsocker
1 tsk citronsaft
saltlakritsflakes

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa äggvitorna och sockret i en bunke som du ställt ovanpå en kastrull med sjudande vatten i. Vispa tills marängsmeten är fast. Tillsätt saltlakritsflakes efter smak. Spritsa eller klicka ut smeten på en bakplåtspappersklädd plåt och grädda dem i ugnen i ca 125 grader i 60 min.
- 2** Tag ut och låt dem svalna och lossa dem sedan försiktigt från plåten. Njut med exempelvis vaniljglas och färska jordgubbar till.