

# Wespen-Nester / Nids de guêpes



## INGRÉDIENTS

3 blancs d'œufs

250 gr de sucre  
1 paquet de sucre  
vanillé

125g de pépites de  
chocolat

250 gr d'amandes  
hachées

## PRÉPARATION

Battre en neige ferme les blancs d'œufs.

Ajouter peu à peu, tout en continuant à battre les blancs, le sucre et le sucre vanillé.

Verser sur cet appareil à meringue, les pépites de chocolat et les amandes hachées.

Mélanger le tout avec précaution, en soulevant la préparation, de façon à ne pas faire retomber les blancs.

Faire des petits tas avec 2 cuillers à café, sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.

Cuire à four doux (environ 140°) pendant 25 minutes.