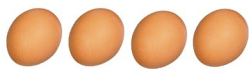




## You need

for 25 ghosts



**4 egg whites**  
4 blancs d'œufs,  
à température ambiante



**225 g caster sugar**  
225 g de sucre semoule

**½ teaspoon  
vanilla extract**  
½ cuillère à café  
d'extrait de vanille



**mini chocolate chips**  
pépites de chocolat



**piping bag**  
poche à douille



**baking paper**  
papier cuisson

# Halloween ghosts

Les fantômes d'Halloween

Miam! Ces délicieuses meringues peuvent aussi décorer ta table.



**1** In a bowl, whisk the egg whites, then add the vanilla extract.

Dans un bol, bats les blancs d'œufs en neige ferme, puis ajoute l'extrait de vanille.



**2** Add the sugar, little by little, and continue to beat into stiff peaks. Line a baking tray with baking paper.

Ajoute le sucre petit à petit en continuant de battre jusqu'à ce que les blancs soient très fermes. Recouvre de papier cuisson la plaque du four.



**3** Fill the piping bag with the mixture and make the little ghosts.

Remplis une poche à douille avec le mélange. Presse la poche et forme les petits fantômes sur le papier cuisson.



**4** Add the chocolate chips for the eyes. Bake the ghosts for 90 minutes. Leave to set for two hours.

Forme les yeux avec les pépites de chocolat. Fais cuire les meringues fantômes pendant 90 minutes à 90 °C. Laisse-les refroidir pendant deux heures.