



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	214 Kcal
Proteínas:	5.2 g
Grasa Total:	4.5 g
Colesterol:	111. mg
H. de Carbono:	39.0 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	61 mg

MERENGUE VASCO

Ingredientes

- ½ Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 4 Yemas de huevo
- ½ Cucharadita de ralladura de naranja
- Canela en polvo a gusto
- 4 Manzanas verdes o rojas ralladas
- 4 Claras de huevo
- 1 Taza de azúcar granulada

Preparación

1.- En un bowl junta la leche condensada NESTLÉ® con las yemas de huevo, canela en polvo y la ralladura de naranjas, bate hasta homogenizar bien los ingredientes. Vierte esta preparación sobre las manzanas ralladas y remueve hasta juntar completamente.

2.- Vierte esta preparación sobre un molde rectangular de vidrio apto para horno y hornea la preparación a temperatura alta de 180°C durante 15 a 20 minutos aproximados hasta cuajar. Una vez lista retira del horno, enfría y reserva.

3.- Mientras, prepara un merengue suizo juntando las claras de huevo con la azúcar granulada en un bowl, lleva a baño maría suave y remueve constantemente hasta que consigas una preparación homogénea sin ningún grano de azúcar granulada (palpea con los dedos) retira del baño maría y bate energéticamente con batidora eléctrica hasta duplicar su volumen y conseguir un merengue firme que al levantar las aspas del batidor, quede una punta sin desprenderse.

4.- Cubre la superficie de la preparación con el merengue de manera decorativa, lleva a refrigeración y una vez listo sirve bien frío acompañado de frutas y alguna salsa que sea de tu gusto.

Esta receta rinde 8 porciones.