



Dificultad:
Baja



Porciones:
15



Tiempo:
15 minutos

Información Nutricional

Energía:	113 Kcal
Proteínas:	1.4 g
Grasa Total:	0.0 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	26.7 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	25 mg

MERENGUE ITALIANO

Ingredientes

- 2 Tazas de azúcar granulada
- 1 Taza de agua tibia
- 1 Taza de claras de huevo a temperatura ambiente
- 1 Pizca de sal

Preparación

1.- Comienza preparando el almíbar a punto de pelo, para esto junta en una pequeña cacerola la azúcar con el agua indicada y lleva a fuego medio. Una vez que vayas avanzando la cocción del almíbar, debes ir removiendo desde el mango de la olla sin introducir una cuchara.

2.- Mientras la cocción del almíbar avanza, bate las claras de huevo con la pizca de sal hasta alcanzar punto de nieve.

3.- Para verificar el punto del almíbar, una vez que veas sus burbujas más gruesas debes introducir una cuchara (sin revolver) y al momento de levantarla, y luego que bote el excedente de almíbar debe quedar un pelo muy delgado colgando. Cuando esto suceda, agrega este almíbar desde una de las orillas del bowl con las claras a nieve batiendo continuamente por todos lados hasta integrarlo completamente.

4.- Bate enérgicamente durante 5 minutos aproximados, hasta que el merengue haya alcanzado una textura más firme y satinada, que al levantar el aspa de la batidora no se desprenda fácilmente y quede una punta colgando. Una vez listo, utiliza para cubrir tortas y pasteles.