



BRAZO DE REINA MERENGUE Y BERRIES

Ingredientes

- 7 claras de huevo (300 cc)
- 300 g de azúcar granulada
- 300 gr de azúcar flor
- 1 litro de crema larga Vida NESTLÉ®
- 250 gr de frutillas
- 200 gr de arándanos
- 200 gr de frambuesas
- ½ taza de azúcar flor. 60 GR

Preparación

1 Con la ayuda de una batidora, bate las claras a nieve incorporando poco a poco el azúcar granulada, una vez bien firmes incorporar con un mezquino con movimientos envolventes la azúcar flor poco a poco. Luego, sobre una lata de horno dispone un trozo de papel mantequilla cubriendo toda su superficie, agrega el merengue en una manga pastelera con boquilla lisa y manguea cordones de merengue cubriendo todo el papel.

2 Hornea el merengue en horno pre-calentado durante 10 minutos, a 180°C, una vez ingresado el merengue baja su temperatura a 120°C, y hornéalo durante al menos 40 minutos o bien hasta secar completamente y esta haya duplicado su volumen, retirar y enfriar.

3 Aparte, bate la crema larga vida NESTLÉ® (previamente refrigerada unas 8 horas antes), a chantilly agregando poco a poco la media taza de azúcar flor, una vez que la crema haya duplicado su volumen y se encuentre firme, mezclar con todos los berries indicados.

4 Una vez fría la plancha de merengue retirar papel con cuidado y rellenar con la crema de berries, preceder a enrollar apretando ligeramente. Por ultimo congela al menos por dos horas el brazo de reina de berries y antes de servir retíralo unos 10 minutos antes.



Dificultad:
Media



Porciones:
20



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	323 Kcal
Proteínas:	3.3 g
Grasa Total:	17.6 g
Colesterol:	53 mg
H. de Carbono:	39.3 g
Fibra Dietética:	1,6 g
Sodio:	50 mg