



Tarta de merengue y fresas

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});



Tarta de merengue y fresas

-
-
-

Ingredientes:

100 gr. de claras a temperatura ambiente

200 gr. de azúcar

1/4 de cucharita de sal



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>

zum de 1/2 limón

Conviene pesar las claras, yo he puesto 3, pero depende siempre del tamaño de los huevos.

Precalienta el horno a 80°.



Pon las claras a batir con la sal, cuando empieza a formarse espuma añade el azúcar poco a poco. Bate hasta que cogiendo un poco con dos dedos no notes el azúcar. Cuando esté listo añade el zumo de limón, bate un minuto más. Te quedará así de duro.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Pinta en un papel de cocina unos círculos, dale la vuelta y con una manga pastelera rellena con el merengue.

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Hornea durante 2 horas. Apaga el horno, deja la puerta entreabierta hasta que se enfríen del todo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Sabrás que están bien porque se despegan del papel con facilidad. Conserva en una lata sin aire, no los metas en la nevera y no dejes que se humedezcan.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Coloca las fresas de tamaño similar encima de un disco.





Rellena los huecos con nata montada con azúcar y vainilla.



Tapa con el otro disco y sirve inmediatamente.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});