



Merengues

- Para hacer los merengues necesitas: un batidor eléctrico de mano, un termómetro (puedes comprarlo por internet, en tiendas especializadas o en Ikea en algunos países), y un soplete.
- Es importante que el agua del baño maría no toque en ningún momento el bol, cocería el merengue y se trata de calentarlo, no de cocerlo.
- Aguantan en la nevera cerca de una semana, con lo que se pueden hacer con antelación.
- El aroma y el colorante son optativos, puedes hacerlos blancos. También los encontrarás en tiendas especializadas o en internet. Te recomiendo, si quieres comprarlos, que el aroma sea un aceite esencial con el sabor que te guste y el colorante en polvo, se controla mucho mejor que el líquido.
- Las claras suben mejor cuando llevan unos días en la nevera. Esto es el postre perfecto para aprovechar claras que nos han sobrado.

Ingredientes para 3 merengues:

80 gr. de claras

160 gr. de azúcar

unas gotas de aceite esencial (yo he puesto Bergamota)

la punta de un cuchillo de colorante en polvo (yo he puesto verde)

azúcar en polvo

Pon a calentar el agua hasta que empiece a hervir, ajusta el fuego para que hierva muy despacio.

Coloca el bol con las claras y el azúcar encima.

Empieza a batir.

Cuando haya cogido volumen mete la sonda del termómetro. Tiene que llegar a 60°.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Cuando llegue a 55° incorpora el aroma y el colorante.

Cuando llegue a 60° retira del fuego y continúa batiendo hasta que esté frío.

Mete el merengue en una manga pastelera con una boquilla rizada ancha y rellena las cápsulas de papel.

Espolvorea con el azúcar en polvo.

Quema con el soplete.

Enfría completamente y sirve.



Merengues



Paloma de la Rica

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