

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Luego de utilizar el merengue suizo para decorar, se puede llevar al horno suave, con un poco de azúcar impalpable en su superficie (unos 10

Descripción:

El merengue suizo se caracteriza por su cocción a baño María. Al cocinarse, este merengue es más firme que el merengue italiano o francés y también posee una apariencia mucho más brillante que los otros

Ingredientes para 4 personas :

- 4 claras.
- 300 gramos de azúcar.
- Esencia de vainilla o limón (opcional).

Preparación:

Paso 1

Coloca las claras dentro de un bol y lleva a baño María. Comienza a batir con batidora eléctrica hasta que las claras estén espumosas y añade el azúcar. Continúa batiendo hasta que el merengue esté listo, es decir, se formen picos en su superficie al levantar las paletas de la batidora. El tiempo estimado es de unos 10 minutos aproximadamente. Deja enfriar y utiliza en la repostería deseada.