

# CUPCAKES DE LIMÓN CON MERENGUE ITALIANO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** anina 1988



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

WWWWAAAAWWWWWW, QUE MERENGAZOOOOO

## Ingredientes para 10 personas :

- CUPCAKES: 100 ML. de ACEITE BLANCO
  - CUPCAKES: 200 GR. de AZÚCAR
  - CUPCAKES: 3 de HUEVOS
  - CUPCAKES: 200 GR. de HARINA
  - CUPCAKES: 1 SOBRE de LEVADURA
  - CUPCAKES: 120 ML. de LECHE
  - CUPCAKES: 1 CUCHARADA DE ESENCIA DE LIMÓN
  - CUPCAKES: RALLADURA DE 1 LIMÓN
  - MERENGUE: 75 GR. de CLARA DE HUEVO
  - MERENGUE: 200 GR. de AZÚCAR
  - MERENGUE: 50 GR. de AZÚCAR
  - MERENGUE: 60 GR. de AGUA
- 

## Preparación:

### Paso 1

CUPCAKES: PRECALENTAR EL HORNO A 180 GR. EN UN BOL BATIMOS EL ACEITE CON EL AZÚCAR HASTA QUE QUEDE PERFECTAMENTE INCORPORANDO UNO A UNO LOS HUEVOS, (HASTA QUE NO SE HALLA INTEGRADO UNO NO SE AÑADE EL OTRO). TAMIZAMOS LA HARINA CON LA LEVADURA Y LA VAMOS AÑADIENDO A LA MEZCLA CON CUIDADO PARA QUE NO SALGAN GRUMOS. POR ÚLTIMO LA LECHE Y LA ESENCIA DE LIMÓN Y LA RALLADURA MEZCLANDOLO TODO. EN UNA BANDEJA APROPIADA PONEMOS LAS CÁPSULAS DE PAPEL Y LAS LLENAMOS HASTA 2/3 DE SU CAPACIDAD Y LAS METEMOS EN EL HORNO UNOS 20 MINUTOS. SACAMOS Y DEJAMOS 5 MINUTOS EN LA BANDEJA Y ENFRIAR EN UNA REJILLA.

### Paso 2

MERENGUE ITALIANO: BATIMOS LAS CLARAS UN POCO Y LE AÑADIMOS POCO A POCO EL AZÚCAR Y DEJAMOS MONTAR PONEMOS EN UN CAZO AL FUEGO LOS 50 GR DE AZÚCAR CON EL AGUA Y HACEMOS UN ALMÍBAR A PUNTO DE HEBRA, O HASTA QUE ALCANCE LOS 115 A 120 °C. SIN DEJAR DE BATIR EL MERENGUE, VAMOS INCORPORANDO EL ALMÍBAR CON UN CHORRITO MUY FINO, Y DEJAMOS MONTANDO HASTA QUE TEMPLE. METEMOS EN UNA MANGA PASTELERA Y HACEMOS UN MONTONCITO SOBRE EL CUPCAKES Y SEGUIDAMENTE QUEMAMOS CON UN SOPLETE Y REFRIGERAMOS.