CUPCAKES DE LIMÓN CON MERENGUE ITALIANO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Maria del Pilar

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:
WWWWAAAAAWWWWWWW, QUE MERENGAZOOOOOO

Ingredientes para 10 personas :

- CUPCAKES: 100 ML. de ACEITE BLANCO
- CUPCAKES: 200 GR. de AZÚCAR
- CUPCAKES: 3 de HUEVOS
- CUPCAKES: 2OO 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.