Merengues con pastelera y arándanos

Dificultad:

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 30min
Tiempo total: 1hrs. 55min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/merengues-con-pastelera-y-arandanos

Preparación

Batir las claras con la sal y, cuando comience a hacer burbujas, incorporarle en forma de lluvia la mitad del azúcar. Continuar batiendo hasta que quede firme. Fuera de la batidora y con movimientos envolventes, agregar la mezcla del resto del azúcar con la fécula. Poner la preparación en una manga de boquilla lisa y, en una placa limpia, hacer los nidos de merengue formando espirales planos de 10 cm de diámetro. Luego formar un zócalo superponiendo sobre el contorno una vuelta más de merengue. Llevar a horno precalentado y a temperatura mínima (la más baja posible) y cocinar por 1 hora y media. Apagar el horno y dejar que los nidos se enfríen por completo. Ya fríos y duros, rellenar la cavidad de los merengues con la crema pastelera, cubrir con arándanos frescos y ralladura de limón. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- Para el merengue: 1 vaso grande Clara de huevo
- 2 vaso/s Azúcar
- 1 cucharada/s Fécula de maíz
- 1 cantidad mínima Sal
- Para el relleno: 500 cc. Crema Pastelera
- 1 cucharada/s Ralladura de limón
- 500 gramo/s Arándanos

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Día de San Valentín, Económico, Frutas, Gourmet, Una cocinera experta, Postre