

Merengues de frutillas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 10min

Tiempo total: 1hrs. 35min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/merengues-de-frutillas>

Preparación

Precaliente el horno a 140°C. Forrar una bandeja para hornear con papel pergamino. En el recipiente de una batidora, añadir las claras de huevo y la sal. Comience batiendo a velocidad lenta y vaya aumentándola gradualmente hasta llegar a medio. En otro tazón, mezcle el azúcar y la harina de maíz. Con la batidora en marcha, añadir la mezcla de azúcar poco a poco por cucharadas. Cuando todo el azúcar se haya agregado, llevar la batidora a velocidad máxima. Cuando el merengue esté brillante y empieza a hacer picos en la batidora, añada el agua de rosas. Dejar batir durante 30 segundos. Encienda nuevamente el mezclador. Agregue el colorante, dos gotas a la vez para darle el color y aspecto que desee. Con una espátula, mezclar suavemente a través de la coloración, creando remolinos de colores vibrantes. Con dos cucharas de metal o ranuradas, hacer dos montículos de merengue sobre la bandeja para hornear. Con una cuchara, dele la forma que desee que tengan los merengues. Lleve al horno. Cocinar por espacio de una hora y luego dejar enfriar dentro del horno con la puerta

Ingredientes

- 2 unidad/es Clara de huevo
- 1 cantidad mínima Sal
- 120 gramo/s Azúcar
- 1 cantidad mínima Harina de maíz
- 1 cucharadita/s Agua de rosas (opcional)
- 1 cantidad mínima Colorante color rojo
- 1 poco Crema de leche
- 300 gramo/s Fresas-Frutillas
- 3 cucharada/s Azúcar
- 1 cantidad mínima Esencia de vainilla

Categorías

Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre

del mismo entreabierta. Batir la crema y la esencia de vainilla. Ponga a un lado en la heladera. Lavar, cortar la cabeza y trocear las frutillas. En un recipiente, espolvoree las frutillas con azúcar. Dejar macerar las frutillas de 15 minutos a 1 hora en la heladera. Cuando ya tenga los merengues y las frutillas, ponga la crema encima de los merengues, vierta las frutillas y su jugo por encima.

