

Merenguitos de batata



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/merenguitos-de-batata>

Preparación

Pelar las batatas y cocinarlas en una olla con abundante agua y un puñado de sal gruesa hasta que estén tiernas. Retirar, pelarlas y hacer un puré, agregándole la manteca cortada en cubitos y a temperatura ambiente. Agregar luego las yemas una a una mezclando bien después de cada adición. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Por último, batir las claras a nieve con la cucharada de azúcar y agregarlas al puré con movimientos envolventes para darle una textura bien aireada y cremosa. Poner la mezcla en una manga con pico rizado y hacer pequeños copitos sobre una placa enmantecada. Hornear a temperatura media por 10 minutos hasta que se doren. Servir calientes acompañados de carne de ave o cerdo. Disfrute!!!



Ingredientes

- ✓ 6 Batatas
- ✓ 100 gramo/s Manteca
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 1 cucharada/s Azúcar
- ✓ 1 poco Nuez Moscada
- ✓ 1 poco Sal gruesa

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones