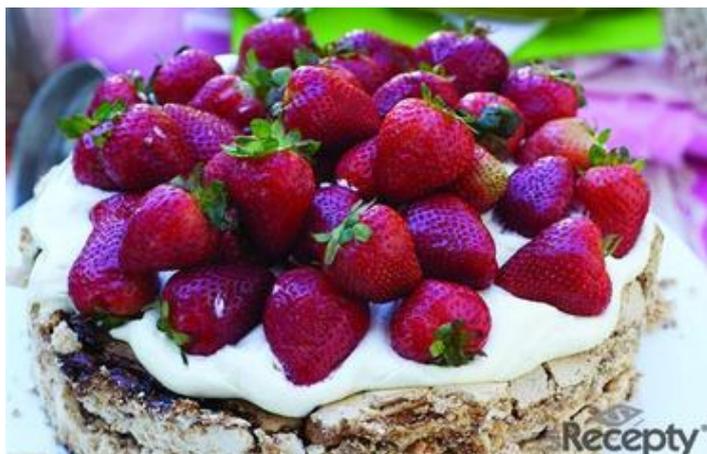


# Pastel de frutillas, almendras y merengue



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 10

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pastel-de-frutillas-almendras-y-merengue>

## Preparación

Batir las claras hasta que espumen. Agregar en forma de lluvia la mitad del azúcar; seguir batiendo; incorporar el resto y dejar batir hasta que se formen picos consistentes y el merengue esté brillante. Por otro lado, pelar, tostar y moler las almendras hasta conseguir un polvo e incorporarlas con movimientos envolventes a las claras batidas. Forrar un molde redondo con papel manteca, volcar el merengue y distribuirlo con una espátula de modo tal que quede un reborde por fuera y más hundido en el centro. Hornear a fuego moderado 10 minutos, bajar la llama al mínimo y seguir horneando hasta que quede seco y dorado. Retirar, dejar enfriar en el molde y luego, cuidadosamente, desprender el papel del merengue cocido. Para el relleno, batir la crema a punto chantillí, rellenar el hueco del disco de merengue y sobre él distribuir las frutillas.



## Ingredientes

- 10 Claras de huevo
- 2 3/4 taza/s Azúcar
- 1 1/4 taza/s Almendras
- 1 1/4 taza/s Crema de leche
- 500 grs. Fresas

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Visitas, Postre