

Pastel de frutillas en merengue



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 2min

Tiempo total: 22min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-frutillas-en-merengue>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Para la base: coloque las galletitas, las 3 cucharadas de azúcar, la canela y la manteca en un bol y mezclar hasta que las migas estén bien cubiertas en manteca. Presione la mezcla en un molde ligeramente engrasado y hornear durante 15 a 20 minutos. Luego deje que la corteza se enfríe por completo. Para las frutillas: colóquelas en un tazón para mezclar y espolvorear con el azúcar impalpable y el jugo de limón. Mezcle hasta que estén totalmente recubiertos. Ponga a un lado. Para el merengue: colocar las claras de huevo en una batidora de pie equipados con un batidor de alambre (o una batidora de mano) y batir a velocidad media hasta que la mezcla comience a estar espumosa. Agregue el cremor tártaro y suba la velocidad a medio-alto, batir durante unos 2 minutos. Con el motor en marcha, empezar a agregar el azúcar hasta que esté totalmente incorporada y la mezcla esté brillante y forme picos duros, de 2 a 3 minutos. Colocar el merengue en una manga pastelera con una punta redonda. Para el montaje: vierta las frutillas sobre la base (con jugos y todo) y formar una capa

Ingredientes

- 2-1/2 taza/s Galletitas de jengibre molidas
- 3 cucharada/s Azúcar
- 1-1/2 cucharadita/s Canela
- 1/4 taza/s Manteca derretida
- 1.5 kgrs. Frutillas lavadas y sin cabo, cortadas en cubitos
- 2 cucharada/s Azúcar impalpable
- Jugo de 1/2 limón
- 4 Claras de huevo
- 1/2 cucharadita/s Cremor Tártaro
- 2/3 taza/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

uniforme. Forme picos de merengue sobre las frutillas y llevar a la parrilla media del horno durante de 1 a 2 minutos para dorar el merengue (o utilizar una antorcha de quemado de brulee con suavidad en la parte superior). Servir.

