

Cómo hacer merengues



Tiempo de
preparación

260 min.

Porciones

20

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

- 134 ml de Claras de Huevo San Juan
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar refinada.
- 1 taza de azúcar glass

Cantidades necesarias de:

- Colorante vegetal verde.
- Decoraciones de Fondant.
- Chochitos de colores.
- Matizadores comestibles (blanco aperlado, verde, plata, oro)
- Azúcar glass impalpable.

Preparación

1. En un recipiente o bowl, mezcla la azúcar refinada y el azúcar glass. Reserva.
2. Con ayuda de una batidora, bate las claras hasta que comiencen a esponjar, en ese punto, agrega poco a poco la mitad de la mezcla de azúcares; una vez que las claras estén más firmes, agrega poco a poco la segunda mitad del azúcar y continúa batiendo. Las claras deben verse brillosas y muy firmes, de manera que si volteas el tazón se quedará ahí.
3. Agrega el colorante vegetal al merengue, la cantidad depende de tu gusto.
4. Precalienta el horno a 100°C
5. Para formar los merengues: utilizando una manga con duya rizada, forma los arbolitos y las coronas de merengue, esparce los chochitos.
6. Hornea los merengues por aproximadamente 4 horas, es importante que los merengues al hornearse se deshidraten, y no se doren, la idea es mantener el color y buscar una textura crocante. Los merengues deben estar completamente secos.
7. Al salir los merengues termina de decorarlos con azúcar glass y figuritas de fondant, las puedes pegar con un poco del mismo merengue que utilizaste y dejar secar unas horas.