



Recetario

Merengue Frances

Descripción: Merengue Frances especial para cubrir tartas y para decorar con manga.

Ingredientes:

- 1 taza de claras de Huevo
- 2 tazas de Azúcar Blanca (Utilizar siempre el doble de las claras de Huevo)



Preparación: Este merengue es muy fácil de hacer!

Solo tenemos que colocar las claras de huevo en un bol y comenzamos a batir, una vez comience hacer espuma agregamos el azúcar, poco a poco, sin dejar de batir hasta que logremos una consistencia lo más espesa posible.

Si le agregamos un poco de almidón de maíz a la mezcla podemos darle un poco más de consistencia y podremos hacer hasta algunas figuras.

Para saber si el merengue esta listo debemos tomar con una cucharilla un poco de la mezcla y si al girarla no se derrama esta listo!



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com