



## Recetario

### Merengue Italiano

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

- Ingredientes:**
- 200 ml. de Agua
  - 480 gr. de Azúcar
  - 8 claras de Huevo
  - 1 cucharada de zumo de un Limón
  - 1 cucharadita de Cremor Tártaro



**Preparación:** Primero, colocamos el agua conjuntamente con el azúcar en una cacerola a fuego lento por unos 8 o 10 minutos.

Mientras se esta cocinando el almíbar, colocamos las claras de huevo conjuntamente con el cremor tártaro en la batidora y comenzamos a batir a máxima velocidad hasta lograr el punto de nieve.

Una vez tengamos el almíbar al punto, le agregamos el zumo del limón y dejamos cocinar por unos 3 minutos más.

Para comprobar si el almíbar esta listo podemos hacerlo de varias maneras:

- Untamos una cucharilla con el almíbar y si vemos que al escurrir se hace un hilo ya esta listo.
- Si lo del hilo no lo tenemos claro, podemos coger un poco del almíbar y agregamos unas cuantas gotas en un vaso de agua fría, movemos el fondo del vaso, si las gotas del almíbar se solidifican esta listo.

Luego, agregamos en forma de hilo el almíbar a nuestras claras a punto de nieve sin dejar de batir, batimos hasta ver que el bol donde estamos batiendo las claras este a temperatura ambiente. Una vez este a temperatura ambiente esta listo para utilizar.



Síguenos en Facebook!!!

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



<http://www.chispitartas.com>  
E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)