



Recetario

Merengue Suizo

Descripción: Merengue Suizo especial para cubrir tartas y/o decorar con manga.

Ingredientes:

- 2 tazas de Azúcar
- 1 taza de claras de Huevo
- 3 gotas de zumo de Limón



Preparación: Este merengue es uno de los más utilizados en el mundo de la repostería tradicional por su facilidad.

Lo primero que debemos hacer es colocar las claras de los huevos conjuntamente con el azúcar a baño maría, nos ayudamos de una paleta para remover constantemente hasta que las claras y el azúcar se integren completamente.

Una vez se integren las claras con el azúcar, pasamos la mezcla a la batidora eléctrica y agregamos las tres gotas de limón para que el merengue tome brillo.

Luego, batimos aproximadamente entre 8 o 10 minutos o hasta ver que ya se comienzan hacer picos.

Una vez se hagan los picos el merengue está listo para decorar nuestra tarta o nuestros cupcakes!!!



Síguenos en Facebook!!!

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



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