



Paso a Paso

Suspiritos o Besitos de Merengue

Descripción: Paso a paso de suspiritos de merengue.

- Ingredientes y herramientas:**
- 50 gr. de claras de Huevos
 - 50 gr. de Azúcar blanca refinada
 - 50 gr. de Azúcar glass
 - 1 pizca de Sal
 - ½ cucharadita de extracto de Vainilla
 - Colorantes en gel de vuestra preferencia



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar paso a paso unos deliciosos suspiritos de merengue ideales para vuestras celebraciones.

Debemos precalentar el horno a 80° C.



Síguenos en Facebook!!!

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

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com



1



Primero, forramos una bandeja plana con papel de horno.

2



Luego, colocamos las claras de huevo en el bol de la batidora.

3



Agregamos la pizca de sal y comenzamos a batir a velocidad máxima hasta montas las claras de huevo.

4



Una vez montadas las claras, agregamos poco a poco la azúcar refinada y seguimos batiendo a velocidad máxima.

5



Cuando comienzen a formarse picos añadimos nuestro extracto, y seguimos batiendo.

6



En el momento, cuando veamos que la consistencia de la mezcla esta firme añadimos el azúcar glass previamente tamizada.

7



Comenzamos a mezclar con movimientos envolventes utilizando una paleta de mano.

8



Dejamos de mezclar cuando consigamos una mezcla de apariencia homogénea.

9



A continuación, preparamos nuestras mangas con una boquilla de estrella.

10



Si queremos nuestros suspiros de diferentes colores, repartimos la mezcla en partes iguales según la cantidad de colores que queremos hacer.

11



Colocamos un poco de colorante en gel.

12



Removemos con mucho cuidado hasta unificar el color, repetimos los pasos 11 y 12 con el resto de los colores.

13



Rellenamos la manga y presionamos ligeramente y soltamos, así como se ve en la fotografía.

14



Llevamos al horno previamente calentado a 80° C por una hora y cuarto, dejamos enfriar en una rejilla y a comer!!!