

MERENGUE ESPECIAL

INGREDIENTES

- 4 claras
- 200 g de azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso las claras, más el azúcar y programar 3 minutos a 40 grados en velocidad 2.

Cuando termine programar en frío (sin calor), 6 minutos en velocidad 3.

Este es un merengue especial para adornar que se queda totalmente compacto y se puede utilizar con la manguera ya que no suelta liquido aunque no se utilice inmediatamente.