

## MERENGUE ITALIANO

### INGREDIENTES

150gr de azúcar  
50 gr de agua  
3 claras  
unas gotas de limón  
una pizca de sal

### PREPARACION

Ponga el azúcar y el agua en el vaso de la Thermomix y programe 5 minutos a 100° velocidad 2. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga las mariposas en la cuchilla e incorpore las claras, el zumo de limón y la sal y programe 3 minutos a velocidad 3.

Con la máquina en marcha, en la misma velocidad, vaya incorporando el almíbar reservado y caliente, a hilito muy fino(sí se hubiera enfriado el almíbar, caliéntelo 30 sg en el microondas). Cuando termine de incorporar todo el almíbar, siga batiendo 6 minutos en velocidad 3.

Se utiliza para postres sin cocinar como mousses frías, sorbetes, bavaroises, soufflés, etc. Y en cualquier receta que se lo indique.