

MERENGUE SUIZO

INGREDIENTES

4 claras
200 gr de azúcar

PREPARACION

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso las claras y el azúcar y programe 5 minutos, 40 minutos a velocidad 3. Cuando termine, programe 6 minutos en velocidad 3, sin poner temperatura.

Este es un merengue especial para adornar. Queda totalmente compacto y se puede usar con manga pastelera. Gratinado al horno tiene una bonita presentación.