

# MERENGUE UNICO

## INGREDIENTES

- 4 claras
- 200 gr de azúcar
- 1 cucharadita de vinagre de vino o de frambuesa
- 1 cucharadita de maicena
- 1 pellizco de sal

## PREPARACION

Con el vaso y las cuchillas muy limpios y secos, ponga la mariposa en las cuchillas(tendrá que estar muy seca) e incorpore las claras con la sal y programe 4 minutos a velocidad 3. Tienen que quedar muy firmes.

Con la máquina en marcha y en velocidad 3, vaya incorporando poco a poco el azúcar. Una vez terminado, disuelva la maicena en el vinagre, siga batiendo en la misma velocidad y, muy poco a poco incorpórela todo.

Cuando haya incorporado todo, siga batiendo en velocidad 3 unos minutos más.

Es ideal para hacer merengues y rellenarlos. Puede ponerlo en una manga pastelera con boquilla rizada y hacer pequeños, medianos o grandes nidos de merengue que luego podrá rellenar con lo que Ud. quiera o hacer la famosa Pavlova, que consiste en, sobre papel vegetal, echar una cantidad y con la ayuda del dorso de una cuchara, se va formando un nido grande en el centro, a modo de cesta. Se hornean a 100 grados durante 1 hora aproximadamente, dependerá de horno. Si ve que coge demasiado color, baje la temperatura a 80° y déjelo enfriar dentro del horno.