

TRUCO PARA EL MERENGUE

Para que no se baje cuándo echas el azúcar, prueba a mezclar el azúcar con movimientos envolventes una vez montadas las claras, después viértelo en el recipiente que lo vayas a servir y hornéalo en el horno precalentado a 100 ° durante una hora aproximadamente, veras que te queda como el de las pastelerías.