

POSTRES

MINI PASTELITOS Y DULCES PETIT



Ingredientes:

- Masitas listas
- Manjar
- 100 gr de claras de huevo
- 200 gr de azúcar
- 1 cucharadita de jugo de limón

Preparación:

- MASITAS LISTAS: en general duran como 2 semanas en perfectas condiciones si no abres el envase y las puedes rellenar entre 1 a 2 día antes sin que se desarmen o se deshagan.
- MANJAR: es fundamental que tenga la textura perfecta para hacer repostería y pasteles, si no, arruina y se desarma todo. Si no lo puedes conseguir, busca algún manjar repostero o el más firme que encuentres.
- DERRETIR CHOCOLATE: ¡¡Lo más fácil es en el microondas ... pero OJO!! debes ponerlo en intervalos de 30 segundos y revolver entre cada intervalo para que no se queme.
- Para conseguir un chocolate mucho más fluido, agrega una cucharadita de mantequilla de cacao o de mantequilla sin sal si no tienes o aceite neutro.
- MERENGUE: poner en un bowl metálico 100 gr de claras de huevo + 200 gr de azúcar (el doble del peso). Poner a baño María. El bowl no debe tocar el agua. Mezclar constantemente con un tenedor hasta que ya no se sientan los cristales de azúcar
- Poner entre dos dedos un poco de la mezcla para sentirlo.
- Poner la mezcla en el bowl de la batidora, agregar 1 cucharadita de jugo de limón o de cremor tártaro y batir a máxima velocidad hasta que esté firme y el bowl ya no esté caliente. Poner en una manga para decorar.

