

## POSTRES

# MERENGUE ITALIANO AL MICROONDAS



### Ingredientes:

- 5 claras
- Azúcar

### Preparación

- Poner en un recipiente que pueda ir al microondas, 5 claras + el doble de su peso en azúcar (Yo usé 170 gr de claras + 340 gr de azúcar). Procesar con el brazo de la mini primer por 30 segundos.
- Llevar al microondas en potencia alta, por 15 segundos, revolver y volver a poner 15 segundos más.
- Repetir las tandas de 15 segundos en el microondas, las veces que sea necesario, hasta casi llegar a los 60° C (no superar esta temperatura por que se podría “apelmazar”).
- Si no tiene termómetro para la cocina deberás ir probando con tus dedos hasta que ya no sientas ningún cristal de azúcar.
- Para esta receta, yo usé 5 claras y tuve que meterlo al microondas 7 veces, hasta llegar a los 59 °C.
- Cuando esté a la temperatura necesaria, verter la preparación en el Bowl de la batidora de pedestal. Batir a velocidad máxima hasta lograr un Merengue firme. (aproximadamente 12 a 15 minutos) Estará listo cuando se formen los picos y el Bowl se haya enfriado.

