

www.lavidaesdulce.net

Les dejo en sus manos la receta de un clásico! Los deliciosos merenguitos, en mi casa los aman....no pueden parar de comérselos! No duran nada, literalmente desaparecen, yo no los relleno con manjar para no agregar más azúcar, si los hago para algún cumpleaños o evento ahí si los relleno, el manjar va en exceso....nada más rico.

Si siguen estas instrucciones al pie de la letra les prometo que les van a resultar, el merengue que lleva es muy fácil de hacer por que no lleva almíbar, es simplemente batir claras e incorporar el azúcar de a poco. Así que nada de tenerle susto a este tipo de recetas. Si no tienes una manga para formar los merenguitos puedes usar una bolsa limpia y cortar una de sus puntas, con eso resultan muy lindos también.

Vale la pena aprender a hacerlos por qué se darán cuenta que no tienen nada de complicado, eso sí que la tecnología es imprescindible...con batidora eléctrica sí o sí a menos que tengas un brazo atómico!

Clásicos Merenguitos

4 claras de huevo grandes, a temperatura ambiente
1/2 cucharadita de cremor tártaro (ver foto, lo venden en el jumbo)
3/4 cucharadita de extracto de vainilla
3/4 taza (150 g) de azúcar granulada
1/8 cucharadita de sal

Precalentar el horno a 100 grados C, preparar dos bandejas con papel mantequilla, reservar.

Poner en un bol las claras de huevo con el cremor tartaro y la vainilla. Batir con batidora eléctrica a velocidad media hasta que las claras estén duras, a nieve. Luego seguir batiendo e ir agregando el azúcar en forma de lluvia muy de apoco, demorarse un minuto en incorporarla.

Aumentar la velocidad de la batidora y batir hasta tener un merengue denso y brillante. Poner el merengue en una manga y formar los merenguitos sobre las bandejas reservadas.

Hornear las dos bandejas durante 30 minutos, luego cambiarlas de lugar, la de arriba a bajo y la de abajo arriba, hornear por 30 minutos mas. Apagar el horno y dejar los merenguitos dentro por una hora mas.

Retirar del horno y dejar enfriar al menos 10 minutos antes de servir. Almacenar en un recipiente hermético a temperatura ambiente, libre de humedad.