

Merengue italiano

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Glaseados · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	
240 gr	Azúcar
60 gr	Agua
3	Claros de huevo
1 cucharadita/s	Zumo de limón

ELABORACIÓN

para mousses, soufflés, y otras preparaciones aireadas.En una cacerolita, colocas el azúcar y el agua (la proporción varía de acuerdo a la receta). Hervir hasta que el azúcar se disuelva y comience a hacer burbujas.En ese momento, batir las claras a punto nieve. Agregarles el azúcar restante. Cuando el almíbar alcance la temperatura de 118°-120°C, volcarlo en forma de hilo sobre el costado del bol mientras se sigue batiendo. Agregar el jugo de limón y seguir batiendo hasta enfriar a temperatura ambiente.