

Merengue cacao

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
6 Claras de huevo
240 gr Azúcar
200 gr Azúcar glass
40 gr Cacao - amargo

ELABORACIÓN

Comenzar a batir las claras a baja velocidad con una pequeña cantidad del azúcar. Cuando comienza a espumar, aumentar la velocidad y agregar en dos o tres veces el azúcar restante. Tamizar azúcar glass y cacao juntos, varias veces. Este merengue no requiere el agregado de almidón de maíz, porque el cacao es astringente y ayuda a secar la preparación. Sin batir incorporar la mezcla de azúcar y cacao con espátula, mezclando con movimientos envolventes y rápidos para no bajar el batido. Colocar en manga y formar las figuras deseadas sobre silpat o placa empapelada y enmantecada. Secar los merengues en horno a 90°-120° de 60a 120 minutos, según el tamaño.