



Merengue. Suizo

INGREDIENTES. GRAMOS

Clara de huevo. 200

Azúcar corriente 400

Esencia de hinojo. 8

Relleno

Crema de leche Colanta. 200

Crema colandes 200

Esencia de vainilla. 5

Fresas. 400

Durazno en lata. 320

Guanábana. 250

PROCESO

- ***Colocar las claras con el azúcar al baño sin súper la temperatura para evitar que nuestras caras se cocinen***
- ***El punto es cuando el azúcar esté totalmente disueltas***
- ***Llevar a la batidora hasta formar punto de picó***
- ***Colocar la mezcla en una manga pastelera***
- ***Colocar en lata con papel parafinado o lata enharinada***
- ***Hornear a 110°C por 1 aproximadamente***