Trifles individuales de fruta y brownie

### INGREDIENTES

#### **PARA LOS BROWNIES:**

* 7 onzas de chocolate sin azúcar, toscamente picado
* 3/4 taza de mantequilla sin sal
* 1/4 taza de agua
* 1 taza de azúcar
* 3/4 taza de azúcar moreno claro envasado
* 2 huevos grandes
* 1 cucharadita de extracto de vainilla
* 1 1/3 tazas de harina para todo uso
* 1/8 cucharadita de sal
* 2 pintas de frambuesas
* Mini chips de chocolate, para adornar

#### **PARA LA CREMA BATIDA:**

* 1 1/2 tazas de crema espesa fría
* 1/3 taza de crema agria
* 3 cucharadas de azúcar
* 2 cucharaditas de extracto de vainilla

Reportar este anuncio

[https://d2cgumzzqhgmdu.cloudfront.net/assets/small-dd798fdf2451742a7f2a814cbed52a99fedef028b8a1ced99c1e856a2206286c.png](http://www.mediavine.com/)

### INSTRUCCIONES

#### **HACER LOS BROWNIES:**

Precalentar el horno a 350ºF. Engrase un molde para hornear de 9 pulgadas con aceite en aerosol y déjelo a un lado.

En una cacerola mediana colocada a fuego medio-bajo, combine el chocolate, la mantequilla y el agua. Cocine, revolviendo, hasta que el chocolate y la mantequilla se derritan. Transfiera la mezcla al tazón de un mezclador de pie equipado con el accesorio de paleta. Agregue el azúcar y el azúcar morena, mezcle hasta que estén combinados, luego agregue los huevos y el extracto de vainilla y mezcle durante 2 minutos.

Agregue la harina y la sal y mezcle hasta que se combinen. Transfiera la masa a la fuente para hornear preparada y hornee de 25 a 30 minutos hasta que el palillo insertado salga limpio. Retire la sartén del horno y colóquela en una rejilla para enfriar. Una vez que los brownies se hayan enfriado por completo, invierta la sartén en una tabla de cortar y córtela en croutones de brownie de 1/2-pulgada.

#### **HAGA LA CREMA BATIDA:**

En la taza de una batidora de pie equipada con el accesorio de batido, bata la crema espesa, la crema agria, el azúcar y el extracto de vainilla a alta velocidad hasta que se formen picos suaves.

#### **ARME LAS BAGATELAS**

Llene cada plato de servir con capas alternantes de croutons de brownie, crema batida y frambuesas. Adorne cada bagatela con una pizca de mini chips de chocolate y sirva inmediatamente.

##### [Churros con salsa de chocolate](http://www.pizcadesabor.com/2013/09/09/churros-con-salsa-de-chocolate/" \t "_blank)

**Ingredientes**

**Churros mexicanos:**

* 80 gr mantequilla, en cuadros
* ⅔ taza agua natural
* ⅔ taza harina de trigo
* 1 pizca de sal
* ¼ cucharita canela molida
* 2 cucharadas azúcar blanca (refinada)
* 2 huevos
* ¼ taza azúcar + 1 cucharita canela, para espolvorear los churros

**Salsa de chocolate:**

* ⅓ taza chocolate semi-amargo, picado o en chispas
* ½ taza crema líquida para batir
* 1 pizca de chile seco molido, opcional

**Elaboración**

**Salsa de chocolate:**

1. Colocar el chocolate picado o en chispas en un bowl o plato hondo mediano.
2. Hervir la crema en una ollita.
3. Agregar al chocolate y no mover, dejar reposar unos 2 minutos sin mezclar.
4. Pasado el tiempo mezclar muy bien con una cuchara o con el batidor globo hasta que todo el chocolate esté bien derretido.
5. Si quedan unos pedazos sin derretir, colocar 20 segundos en el microondas.
6. Para darle un toque distinto puedes agregar una pizca de chile seco molido y mezclar muy bien (es opcional).

**Churros mexicanos:**

1. Derretir la mantequilla junto con el agua en una cacerola mediana y dejar que hierva.
2. Baja el fuego, y agrega la harina, sal, canela y azúcar (las 2 cucharadas).
3. Mezcla bien con una cuchara de madera hasta que forme una bola (entre 40 segundos a 1 minuto).
4. Retira del fuego y agrega los huevos, uno por 1 hasta que esté bien mezclado. Puedes hacer esto en la batidora con la paleta o pala.
5. Una vez que quede bien mezclada, colocar la masa en una manga pastelera con una duya de estrella grande o redonda (esto solo le da la forma al churro). Si no tienen duyas, pueden cortar la manga pastelera y los churros van a salir sin la forma de estrellita
6. Calentar el aceite en una olla o sartén profundo o freidora hasta los 180°C. Si está muy caliente los churros se van a dorar por fuera pero van a quedar crudos por dentro.
7. Aplastar la manga para dejar caer masa en el aceite (con cuidado) y para cortar los churros o que deje de salir puedes dejar de presionar o cortar la masa con unas tijeras, así no tienes que dejar de presionar (una persona debe de estar presionando la manga y otra persona cortando la masa con las tijeras).
8. Cocinar hasta que queden dorados, unos 2-3 minutos aproximadamente. Si los haces más grandes deja un poco más en el aceite para que se cocinen por completo y no queden crudos por dentro.
9. Escurrir los churros y colocar en papel. Colocar en la mezcla de azúcar y canela y mezclar hasta que queden bien cubiertos.
10. Puedes colocar los churros en un recipiente y colocar en un horno tibio mientras terminas de preparar todos.
11. Servir con la salsa de chocolate.

brownie-rocky-road

INGREDIENTES: 8 personas  DIFICULTAD: Fácil  PREPARACIÓN: 40 min  COCCIÓN: 1 hora

Para el bizcocho:

-50 gr de avellanas

-200 gr de mantequilla

-150 de azúcar integral de caña (panela) o de azúcar moreno en su defecto

-4 huevos L

-1 cucharadita de extracto de vainilla (5 ml)

-250 gr de harina

-1/2 sobre de levadura química en polvo (8 gr)

-100 gr de chocolate con leche

-50 gr de almendra caramelizada o crocanti

-75 gr de frutos secos (avellanas y almendras)

Para el almíbar:

-150 ml de agua

-75 gr de azúcar

-1 cucharadita de extracto de vainilla (5 ml)

Para la cobertura:

-100 gr de chocolate con leche

-40 ó 50 gr de Nutella

-avellanas y nueces pecan para decorar

1. Para el bizcocho: Triturar 50 gr de avellanas en un robot de cocina. Reservar. Calentar unos segundos la mantequilla en el microondas para que se ablande. Juntar la mantequilla con el azúcar y batir.

[](https://1.bp.blogspot.com/-kzGVIxbtzTs/WHUWg1SiYWI/AAAAAAAA-xw/Uy5MN4nxY8QUCTQkU5Kg9xnp2HlhB5zaACLcB/s1600/IMG_1458.jpg)

 2. Incorporar los huevos uno a uno mientras vamos batiendo entre cada adición.

[](https://1.bp.blogspot.com/-29Sr9yNWELA/WHUWtLWX8XI/AAAAAAAA-x4/VdBEfhiGUf0gXOo_lBn73FpVPI8yNRU0QCLcB/s1600/IMG_1459.jpg)

3. Añadir la vainilla líquida y volver a mezclar.

[](https://2.bp.blogspot.com/-JFgdLYOQRXU/WHUW3VvIzLI/AAAAAAAA-x8/AWmlT3yx6hg8KAr8PAfOjBhq9rt4kiQwgCLcB/s1600/IMG_1461.jpg)

4. Precalentar el horno a 180º C. Mezclar la harina con la levadura y tamizar encima del compuesto anterior. Mezclar.

[](https://2.bp.blogspot.com/-IIbKd_oxwyE/WHUXGSHDPpI/AAAAAAAA-yA/xkN5gpx9ycwjVTgWouZp6RoXM7P1B1ggwCLcB/s1600/IMG_1463.jpg)

5. Incorporar las avellanas molidas. Mezclar.

[](https://2.bp.blogspot.com/-6n3PpmF-41g/WHUXiptyBzI/AAAAAAAA-yE/OnaUaJmjjvwM36BfPvlaB0Y8p9ZZ1SlKgCLcB/s1600/IMG_1464.jpg)

6. Añadir el chocolate con leche picado, el crocanti y los frutos secos enteros. Mezclar.

[](https://4.bp.blogspot.com/-rqAk2dftHjk/WHUX8OdaqTI/AAAAAAAA-yM/tmFITM4yKY8rTiy7Sot78qAquyyEG31NACLcB/s1600/IMG_1466.jpg)

7. Engrasar un molde de plum cake de 22 cm de largo, con mantequilla y un poco de harina espolvoreada y verter la masa en él. Cocer en el horno alrededor de 1 hora con calor arriba y abajo a 180º C. Pinchar el centro del bizcocho con una brocheta para comprobar que no salen restos de masa. La corteza del bizcocho tiene que estar dura y oscura, pero el interior blando y más claro. Dejar reposar 5 minutos y desmoldar.

[](https://1.bp.blogspot.com/-GQjBKimcgSM/WHUY0zG-KkI/AAAAAAAA-yY/arhbE0xtjaA_Eox4wzmKScQj0CfK-QW7QCLcB/s1600/IMG_1467.jpg)

8. Para el almíbar: Calentar en un cazo el agua con el azúcar y el extracto de vainilla. Dejar hervir durante 5 minutos.

[](https://2.bp.blogspot.com/-lPMezt1mYEk/WHUZNoR6oyI/AAAAAAAA-yc/M3LrITtu8d4WJkr-JEEMGIwJdRvKdvHEwCLcB/s1600/IMG_1468.jpg)

9. Poner  el bizcocho encima de una rejilla con un plato debajo. Pinchar el bizcocho por toda la superficie con una brocheta y verter poco a poco el almíbar por encima hasta gastar todo el almíbar.

[](https://4.bp.blogspot.com/-2Zf9_ghDjYw/WHUZrLFuLWI/AAAAAAAA-yg/Wck7_ZVAEoEb8Pjh5FP5W40azMa2lQ1FwCLcB/s1600/IMG_1469.jpg)

10. Para la cobertura: Trocear el chocolate con leche y fundir en el microondas unos segundos, sacar, remover, y volver a meter hasta que el chocolate se haya fundido. Incorporar la Nutella y mezclar bien hasta que la cobertura sea homogénea.

[](https://3.bp.blogspot.com/-ihwrWfIWNSo/WHUaHeniEuI/AAAAAAAA-yk/kENeEk42ycExj-_uUGfr72G8XyQfATqwgCLcB/s1600/IMG_1471.jpg)

11. Poner la cobertura en la parte superior del bizcocho y adornar con trozos de avellanas y nueces pecan. Servir cortado en rodajas finas.

[](https://4.bp.blogspot.com/-wNY0X15ff1Y/WHUadtb_VGI/AAAAAAAA-ys/vIr8-nOyF0MyBUy0JaRfVerBw7rebhcgACLcB/s1600/IMG_1472.jpg)

NOTA: podéis utilizar los frutos secos que deseéis o los que tenéis por casa. Si no tenéis crocanti, o almendra caramelizada (la mía es del mercadona), podéis suprimirla, pero aumentar la cantidad de frutos secos en 50 gr más.

El bizcocho es muy consistente, por lo que recomiendo que se corte en rodajas pequeñas. La corteza es dura y parecerá reseco, pero en verdad el interior es blando y muy rico. Estará igual de bueno al día siguiente. Si la corteza os parece demasiado reseca podéis cortarla con un cuchillo de sierra, pero en verdad el bizcocho está muy rico tal cual.

# **Mini tartas de limón congeladas**

### Ingredientes

* Reportar este anuncio

[https://d2cgumzzqhgmdu.cloudfront.net/assets/small-dd798fdf2451742a7f2a814cbed52a99fedef028b8a1ced99c1e856a2206286c.png](http://www.mediavine.com/)

1 taza (122 g) de migas de galleta graham (aproximadamente 8 hojas)

* 5 cucharadas (72 g) de mantequilla cortadas en dados en trozos de 1 cucharada y se derritieron (yo usé salado)
* 1 cucharada de miel
* 1/3 taza de crema espesa
* 2 cucharadas ( 26 g) de azúcar granulada, dividida
* 8 oz . queso crema , suavizado
* 1 (14 onzas) de leche condensada endulzada
* 2 cucharaditas de ralladura de lima , más más para decorar
* 1/2 taza de jugo de lima fresco \*

#### Cubierta

* 3/4 taza de crema espesa
* 1 1/2 cucharada (19 g) de azúcar granulada
* 12 frambuesas frescas , menta fresca, rodajas y limas en cuartos (opcional)

### Instrucciones

1. Forre un trazador de líneas del mollete de la taza 12 con los trazadores de líneas de la magdalena de la silicona (usted puede encontrar éstos en la mayoría de las tiendas del arte), de un lado. Vierta las migas de galletas Graham en un tazón. Mezcle la mantequilla derretida y la miel en un plato. Vierta la mezcla de mantequilla sobre las migas de galletas Graham y revuelva para cubrir uniformemente. Dejar de lado.
2. En un bol de batido, mezcle 1/3 taza de crema espesa con un batidor de mano eléctrico a alta velocidad hasta que se formen picos suaves. Agregue 1 cucharada de azúcar y látigo hasta que se formen picos rígidos pero no secos. En un tazón de mezcla por separado, batir el queso crema con 1 cucharada de azúcar usando el mezclador a velocidad media-alta hasta que esté suave y esponjoso, aproximadamente 2 minutos. Mezcle en leche condensada y mezcle la ralladura de lima y el jugo de lima. Doble en la mezcla de crema batida. Divida la mezcla entre los revestimientos de silicona, llenando cada uno dentro de aproximadamente 1/4 de pulgada de la parte superior. Espolvoree la mezcla de galletas Graham sobre las tazas llenas para que tenga una capa uniforme sobre cada una. Cúbralo sin apretar con una envoltura de plástico y congele hasta que esté firme, alrededor de 3 a 4 horas.
3. Para el aderezo batir crema batida en un tazón con una batidora eléctrica hasta que se formen picos suaves. Agregue el azúcar y el látigo hasta que se formen picos fuertes. Transfiera a una manga pastelera equipada con una pequeña punta redonda (o la mezcla también se puede aplicar con una cuchara). Retire las tazas del congelador cuando esté listo para servir, retire de los revestimientos y luego gire las empanadas para que la capa de costra quede en la parte inferior. Cubre la crema batida sobre la parte superior, decora cada una con una frambuesa, una rodaja de lima, menta y ralladura de lima si lo deseas.

Chupitos

#### **INGREDIENTES**

• 100 gr. de frambuesas  
• 2 cucharaditas de azúcar glass  
• unas hojas de albahaca picadas  
• zumo de 1/2 naranja  
• 1/2 mango maduro  
• 2 yogures naturales o griegos (pueden ser azucarados o endulzar con lo que queramos)  
• 1 cucharadita de azúcar glass (para decorar)

#### **ELABORACIÓN**

Poner las frambuesas en un bol, añadir el azúcar glass y remover bien.  Agregar la albahaca picada y el zumo de naranja y dejar macerar mientras preparamos el resto de los ingredientes.

Triturar la pulpa del mango hasta obtener un puré.

En un vaso echar unas cucharadas de puré, el medio yogur, más cucharadas de puré, el resto del yogur y terminar con la mitad de las frambuesas.    Hacer lo mismo con el resto de los ingredientes.   Con esta cantidad, tendremos para dos vasos.

## **Cupcakes de frambuesa y limón**

**deberes** 20 minutos

**cocinar** 22minutos

**inactivo** 30 minutos

**total** 1 hora , 12minutos

**autor** ashley manila

**rendimiento** 24 magdalenas

¡Magdalenas de frambuesa limón húmedas y esponjosas!

### Ingredientes

Para los Cupcakes de frambuesa y limón:

2 barras (8 onzas) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

1 cucharadita de extracto de vainilla

1/2 cucharadita de extracto de limón

2 tazas de azúcar granulada

2 cucharaditas de ralladura de limón

4 huevos grandes, a temperatura ambiente

1 taza de crema agria con mucha grasa

1/2 taza de leche entera

3 y 1/4 tazas más 3 cucharadas de harina para pastel, dividida

1 y 1/2 cucharaditas de polvo de hornear

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

3/4 cucharadita de sal

1 y 1/2 tazas de frambuesas, frescas o congeladas, si las usa congeladas, no las descongele primero

Para el glaseado de queso crema de limón:

12 onzas de queso crema, MUY suave

1/2 taza de mantequilla sin sal, MUY suave

1/2 cucharadita de extracto de limón

4 y 1/2 tazas de azúcar impalpable, tamizada, más si es necesario

2 cucharadas de jugo de limón fresco

1 cucharadita de ralladura de limón fresco

### Instrucciones

Para los Cupcakes de frambuesa y limón:

Precalentar el horno a 350 grados (F).

Línea 2 latas de magdalenas con forros de papel; dejar de lado. En el tazón de un mezclador de pie equipado con el accesorio de paleta, o en un tazón grande usando un mezclador eléctrico de mano, bata la mantequilla, extracto de vainilla, extracto de limón, azúcar y ralladura de limón a velocidad media hasta que esté suave y esponjoso, aproximadamente 2 minutos. Agregue los huevos, uno a la vez, latiendo bien después de cada adición. En baja velocidad, bata la crema agria, luego la leche. Apaga el mezclador. Agregue 3 y 1/4 tazas de harina para pastel, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y sal. Use un tenedor para mezclar ligeramente los ingredientes secos. Usando una espátula de goma, dobla suavemente los ingredientes secos en la mezcla, mezclándolos hasta que estén combinados. ¡Asegúrate de no mezclar demasiado aquí o tus magdalenas serán densas! Dejar de lado. En un tazón pequeño, combine las 3 cucharadas restantes de harina con las frambuesas; tirar para cubrir. Usando una espátula de goma, Doble suavemente las frambuesas y el exceso de harina en la mezcla, revolviendo hasta que se combinen. Coloque la mezcla en latas de cupcake preparadas (llenando cada molde 3/4 del camino). Hornee una sartén a la vez, durante aproximadamente 22 minutos, o hasta que un probador de magdalenas insertado en el centro de un bizcocho salga limpio, o con solo unas migas húmedas adheridas. Enfríe en la sartén durante 10 minutos y luego transfiera los bizcochos a una rejilla para enfriar. Enfríe completamente antes de glasear.

Para el glaseado de queso crema de limón:

En el tazón de un mezclador de pie equipado con el accesorio de paleta, o en un recipiente grande con un mezclador de mano eléctrico, bata el queso crema, la mantequilla y el extracto de limón a velocidad media-alta hasta que esté completamente suave; unos 2 minutos. Reduzca la velocidad a bajo y agregue gradualmente el azúcar de los caramelos tamizados. Agregue el jugo de limón y la ralladura. Una vez incorporado, aumente la velocidad a medio-alto y bata durante 1-2 minutos. Una vez que los bizcochos se hayan enfriado por completo, esparza o vierta el glaseado encima de los cupcakes. Decore con frambuesas frescas y una rodaja de limón, si lo desea.

Almacenamiento:

Los cupcakes son mejores el día que están hechos, pero se mantendrán, se cubrirán y se guardarán en la nevera durante 3 días. Llevar a temperatura ambiente antes de servir.

# **Tartas de ruibarbo individuales con pistachos, bayas y corteza de torta dulce**

INGREDIENTES

**Para el relleno de ruibarbo (hace aproximadamente 1 taza):**

* 7oz (alrededor de 1¾ tazas de troceado, o 200g.) De ruibarbo, cortado en trozos de ½ pulgada
* ½ taza (100 g) de azúcar granulada, o más al gusto
* ¼ taza de agua
* 1 cucharadita jugo de limón fresco sqeezed, más más a gusto
* ½ TBSP pectina de frutas en polvo

**Para la corteza de torta dulce (suficiente para cuatro conchas de tarta de 4 pulgadas, con restos de masa que se pueden usar para hacer galletas. Si lo intenta, puede obtener hasta seis tartas, si lo intenta). un par de tartas, puedes dividir a la mitad la receta):**

* 1¾ sticks (14 TBSP, o 7 oz.) De mantequilla sin sal, temperatura ambiente
* ½ taza más 1 TBSP (115 g) de azúcar granulada
* 1 cucharadita extracto puro de vainilla
* ½ cucharadita extracto de almendra puro (opcional)
* 1¾ tazas (245g) de harina para todo uso
* pizca de sal marina de grano fino
* ½-3/4 tazas (2.5 - 3.5oz.) De almendras crudas, finamente picadas (opcionales - o pistachos tostados y sin cáscara, u otras nueces)

**Para el merengue italiano (opcional - vea las notas de la receta):**

* 3 claras de huevo grandes (alrededor de 100 ml), temperatura ambiente
* ¾ taza (150 g) de azúcar granulada
* ¼ taza de agua
* ½ cucharadita extracto de vainilla
* ¼ cdta. jugo de limón (o crema de tártaro)

**Extras:**

* Bayas frescas de elección (utilicé frambuesas)
* Pistachos picados (o almendras u otras nueces)
* Algunas hojas pequeñas de menta (opcional)
* Crema batida fresca (opcional, como alternativa al merengue italiano - vea las notas de la receta)

INSTRUCCIONES

**Para el relleno de ruibarbo:**

1. Combine todos los ingredientes en una cacerola grande, no reactiva (es decir, de acero inoxidable o antiadherente, NO de aluminio o hierro fundido ya que los metales como estos pueden reaccionar con los ácidos y crear un sabor desagradable).
2. Colocar a fuego alto, y llevar a ebullición, revolviendo frecuentemente con una cuchara de madera. Cocine hasta que el ruibarbo se haya roto, y no haya piezas enteras todavía visibles (alrededor de 5-8 minutos). Retire del fuego.
3. Puede dejar el relleno así o puré con cuidado con una licuadora de inmersión o una licuadora normal. Siempre tenga cuidado al hacer puré de líquidos calientes, ya que tienden a salpicar. Si la mezcla de ruibarbo es muy poco profunda en la olla para sumergir una licuadora de varillas, transfiérala a una taza de medir de vidrio alta antes de hacer puré. Puedes probar el puré sumergiendo una cuchara en él y colocándolo en el congelador por unos minutos para que se enfríe. Si el puré es demasiado ácido para su gusto, agregue un poco más de azúcar. Si desea más tarta, agregue algunas gotas más de jugo de limón.
4. Vierta en un recipiente limpio, deje enfriar completamente y guárdelo en el refrigerador hasta que lo necesite. (El puré se mantendrá durante hasta dos semanas. Rinde aproximadamente 1 taza, que es aproximadamente el doble de lo que necesitarás para cuatro tartas, pero también se puede mezclar delicioso en helado, yogur o harina de avena).

**Para la corteza de torta dulce:**

1. Precalentar el horno a 350 grados F.
2. En el tazón de la batidora, agregue la mantequilla, el azúcar, la vainilla y el extracto de almendras, y mezcle a fuego lento hasta que se combinen de manera uniforme. Agregue la harina, la sal y las nueces picadas si está usando, y mezcle hasta que todo esté combinado. Si la masa parece desmenuzable, es posible que deba usar sus manos para unirla. No haga sobre mezcla. (También puede hacer la masa a mano, con una cuchara de madera en lugar de una batidora).
3. Tome un pequeño trozo de la masa y colóquela en una bandeja mini tarta de 4 pulgadas de diámetro con fondo removible, y presione la masa uniformemente en el fondo y los lados. Intenta hacer que la masa tenga un grosor de ¼ a 1/4 de pulgada. Recorta cualquier exceso de los bordes de la tarta. Repita con tantas tartas como desee. (Hice cuatro y tuve un poco de pasta para hacer galletas más tarde. La pasta sobrante se puede envolver en plástico y guardar en el refrigerador hasta por tres días. Si ha hecho la masa con anticipación y la ha mantenido fría, déjela reposar a temperatura ambiente hasta que sea lo suficientemente suave como para manejarlo.)
4. Con los dientes de un tenedor, pinche la parte inferior de las cáscaras de tartas por completo, y coloque en el refrigerador durante 40-60 minutos, o hasta que esté completamente firme. Una vez que la masa esté bien fría, colócala en una bandeja para hornear y hornea por 18-20 minutos, o hasta que los bordes estén dorados y el centro se vea seco y ligeramente dorado.
5. Retire del horno y deje enfriar completamente antes de llenar. (Las cáscaras agrias se pueden hornear con un día de anticipación, y una vez completamente enfriadas, se almacenan a temperatura ambiente en un recipiente hermético o envueltas en plástico).

**Para el merengue italiano:**

1. Cuando esté listo para servir sus tartas, haga el merengue. Coloque las claras de huevo, el jugo de limón y la vainilla en el tazón de su batidora de pie.
2. En una sartén, combine el azúcar y el agua. Coloque sobre fuego medio-alto y cubra con una tapa. Deje cocinar durante 2-3 minutos, luego retire la tapa y coloque un [termómetro de caramelo.](http://amzn.to/1X5M2uF)Querrás cocinar el azúcar hasta que alcance los 245 grados F.
3. Mientras tanto, encienda la batidora a velocidad media, y deje que las claras de huevo azoten hasta que hayan alcanzado los picos suaves.
4. Tan pronto como el jarabe de azúcar alcance los 245 ° F, retírelo del fuego. Con la batidora funcionando, muy lentamente y cuidadosamente vierta el jarabe de azúcar caliente (si su batidora tiene una protección contra salpicaduras, recomiendo usarla, o tenga mucho cuidado de verter cerca del borde de la taza para que el azúcar caliente no caiga directamente en el batidor). Una vez que todo el azúcar está adentro, aumente la velocidad a alta, y látigo hasta que el merengue esté brillante, y mantenga los picos rígidos. Transfiera el merengue a una manga pastelera, o una bolsa de plástico, luego corte una esquina para hacer la tubería. (Esto producirá más merengue de lo que necesita, pero desafortunadamente es muy difícil hacerlo en menor cantidad. El merengue extra se puede guardar en la manga pastelera a temperatura ambiente durante algunas horas, o en la nevera hasta un máximo de un día.)