



Merengue

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES: Manual

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 25 mins

TIEMPO TOTAL: 45 mins

ACCESORIOS: 

Ingredientes

Ingredientes 1

5 claras de huevo
Una pizca de sal
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
135g de azúcar molido

Preparación

Antes de empezar

Ajusta la temperatura a OFF, presiona OK. A continuación, ajusta el tiempo a 8 minutos utilizando los botones más (+) o menos (-) y presiona OK. Por último, ajusta la velocidad a 10 y presiona OK. Coloca el accesorio varillas.

Paso 1

Introduce todos los INGREDIENTES 1 en el recipiente. Es importante que las claras estén a temperatura ambiente y sin rastro de yema, aceite o agua. Coloca la tapa sobre el recipiente y presiona el botón START.

Mientras se desarrolla el programa, coloca un papel de horno sobre la bandeja que vas a introducir en el horno. Precalienta éste a 150°C. Una vez acabado el programa, retira el merengue del recipiente e introdúcelo en una manga pastelera. Haz las bolas de merengue a tu gusto y hornea a 150°C durante 25 minutos. Al terminar, déjalos reposar dentro del horno ya apagado durante 1 hora.

Apto para:

**Vegetarianos, celíacos
e intolerantes a la lactosa.**