

# Merengue de claras

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 0 '
- 12



Comentario nutricional

Para conseguir que las claras no «bajen» o «lloren», es aconsejable utilizar un producto estabilizante de claras o cremor tártaro, que se puede encontrar en algunas tiendas de repostería.

## Modo express

1. Es muy importante que el bol esté limpio y seco, sin nada de grasa o humedad, y que las claras no lleven absolutamente nada de yema. Para elaborar esta receta se pueden utilizar claras pasteurizadas envasadas o normales, que están disponibles en la mayoría de supermercados.

2. Coloque el batidor doble en el bol de la máquina y vierta las claras y una pizca de sal. Cierre la tapa. Accione «Pulse» en tandas de un segundo, batiendo de forma intermitente, incorporando al mismo tiempo el azúcar glas a cucharaditas hasta

acabarlo. Mantenga este ritmo de batido hasta que las claras estén montadas a punto de nieve.

3. El preparado debe ser utilizado de inmediato para evitar que las claras pierdan consistencia. Por eso es recomendable precalentar el horno a 150º y, en una bandeja para horno, sobre papel vegetal, verter cucharadas de claras batidas en grandes copos. Asegúrese de dejar algo de espacio entre ellos, dado que con la cocción aumentarán de volumen. Hornee los merengues durante 30 o 35 minutos. Apague el horno y deje que se sequen durante una hora. Para saber si los merengues ya están hechos, golpéelos en la parte inferior y compruebe si suenan a hueco.

**Accesorios:** batidor doble