Arrollado de Merengue



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Almendras: 50 Gramos
Arándanos: 100 Gramos
Crema Batida: 250 Gramos

Merengue

Almidón de Maíz: 1 cda
Azucar: 180 Gramos
Claras: 6 Unidades
Vinagre: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180°c
- Batir las claras
- Agregar en forma de lluvia el azúcar y seguir batiendo hasta que tome cuerpo el merengue
- Luego incluir el *vinagre* y a último momento agregar el almidón de maíz
- Verter la preparación a una placa con papel *manteca* y una fina capa de almidón de maíz
- Esparcir de forma uniforme y colocarle almendras picadas y azúcar
- Hornear por unos 12 minutos
- Armar con *crema* montada, *arándanos* y enrollar logrando la forma de pionono

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-merengue