

# Arrollado de Merengue

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Almendras:** 50 Gramos

**Crema Batida:** 250 Gramos

**Arándanos:** 100 Gramos

## Merengue

**Almidón de Maíz:** 1 cda

**Azúcar:** 180 Gramos

**Vinagre:** 1 cda

**Claras:** 6 Unidades

## 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>