

Conitos merengados

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

para el merengue italiano

Agua: 200 ml

Miel: 1 Cucharada

Gelatina sin sabor: 14 gr

Azúcar: 170 g

Claras: 2

para el relleno

Mermelada de frambuesas:

Bañar los conitos en chocolate fundido:

para la base

Manteca: 125 gr

Azúcar impalpable: 50 gr

Harina 0000: 250 gr

Yema: 1 Unidad

Agua helada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la base

- Mezclar la *harina* con el azúcar impalpable y la *manteca* fría hasta formar un arenado
- Agregar la yema e incorporar el agua helada de a poco hasta unir la masa
- Estirar entre films y llevar a la heladera durante 1 a 2 horas.
- Cortar las tapas, llevar al freezer 10 minutos y cocinar en horno precalentado a 180 °C durante 12 minutos.

Para el merengue italiano

- Hidratar la *gelatina* con el agua
- Cocinar el agua, el azúcar y la miel hasta formar un *almíbar* de 121 °C
- Batir las claras, incorporar el *almíbar* en forma de hilo y seguir batiendo hasta obtener un merengue firme.
- Agregar la *gelatina* hidratada e integrar.

Para el relleno

- Colocar un poco de mermelada de frambuesas sobre cada tapa
- Cubrir con el merengue, llevar a la heladera hasta que tome firmeza y bañar los conitos en *chocolate* fundido.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conitos-merengados>