Frutas asadas con merengue



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Azucar: 200 g
Pera: 1 Unidad
Canela en rama: 1 Unidad
Anana: 1 Unidad
Manzana: 1 Unidad
Azúcar integral de caña: 100 g
Huevos: 4 Unidades
Frutos rojos: 200 g
Mango: 2 Unidades
Papaya: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pelamos y cortamos en cubos *ananá*, mango, *papaya*, pera y *manzana*.
- Luego, mezclamos todo en un bol y añadimos frutos rojos, azúcar integral de caña, rama de canela, *jugo* y ralladura de *limón*
- Dejamos *marinar*.
- Por otro lado, batimos 4 claras a nieve con 200 gramos azúcar hasta formar un merengue

Para terminar

- Disponemos las frutas en una fuente de horno y por encima el merengue
- Horneamos a 160° hasta cocer el merengue.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frutas-asadas-con-merengue