

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>