

# Isla Flotante Tradicional

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Caramelo

Agua: 100 c.c.

Azucar: 200 Gramos

### Merengue

Almidón de Maíz: 1 cda

Azucar: 240 Gramos

Claros: 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- Precalentar horno a 150° Centigrados.

### Caramelo

- Colocar en una sartén agua y azúcar hasta romper hervor

### Neregüe

- Batir las claras e ir agregando el azúcar en tandas hasta lograr el merengue. Agregar el almidón de maíz con movimientos envolventes.
- Volcar en un molde savarin el caramelo cubriéndolo por completo.
- Sumar el merengue
- Llevar a horno bajo en baño de María por 50 minutos.