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

Claras: 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 savarín el caramelo cubriéndolo por completo.
- Sumar el merengue
- Llevar a horno bajo en baño de María por 50 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/isla-flotante-tradicional