

Lingote de maní

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el merengue

Claros: 2

Miel: 35 gr

Pasta de maní: 400 gr

Azúcar: 300 gr

Agua: 135 Ml

Cacao Amargo: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

Para el merengue

- Colocar el agua, el azúcar y la miel en una *cacerola*
- Cocinar hasta alcanzar los 125 °C.
- Mientras tanto, batir las claras a punto nieve
- Sin dejar de batir, incorporar el *almíbar* en forma de hilo y continuar batiendo hasta que el merengue se enfríe.
- Agregar la pasta de **maní** e integrar con una espátula hasta obtener una preparación homogénea.
- Si se desea, incorporar el cacao amargo para lograr un efecto marmolado.
- Volcar la preparación en un molde forrado con papel *manteca* o film
- Cubrir con otro papel *manteca* y colocar un peso encima.
- Llevar a la heladera entre 12 y 24 horas antes de desmoldar y cortar
- Conservar refrigerado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lingote-de-mani>