Merengue Francés

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Para el relleno:

Crema chantilly:

Dulce de leche:

Para las tapitas de merengue:

Azucar: 150 g
Cremor tártaro:
Azucar impalpable: 150 g

Claras de huevo: 150 g
Esencia De Vainilla:

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos las claras de huevo con una pizca de cr&eacute

- Mor tártaro
- Cuando las claras estén espumosas incorporamos en forma de lluvia el azúcar.
- Pasamos las claras merengadas a un bol y agregamos el azúcar impalpable.
- Colocamos la preparación en una manga con *boquilla* lisa de 12 mm.
- Trazamos las tapas de los merengues sobre una placa enmantecada y empapelada.
- Llevamos al horno a 100°C de 90 a 120 minutos.
- Cuando se hayan enfriado, unimos las tapas con *crema* o dulce de leche.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merengue-franc-s