

# Merenguitos

## INGREDIENTES:

POR CADA CLARA DE HUEVO 50 GR. DE AZÚCAR BLANCA

## PREPARACIÓN:

BATIMOS LAS CLARAS HASTA QUE ESTÉN A PUNTO NIEVE COMENZANDO A VELOCIDAD BAJA Y SUBIENDO. CUANDO ESTÁ COMPLETAMENTE FIRME COMENZAMOS A INCORPORAR EN FORMA DE LLUVIA EL AZÚCAR POCO A POCO HASTA QUE ESTÉ COMPLETAMENTE BRILLOSO.

COLOCAR EN MANGA Y HACER CÍRCULOS. HORNEAR DURANTE 60 MINUTOS A 100 GRADOS Y DEJAR QUE ENFRÍEN EN EL HORNO.