

MERENGUES Ó MOSTACHONES

Ingredientes:

- 3 claras
- ¼ c jugo de limón ó cremor tártaro
- ¾ de taza de azúcar granulada (150 gms)
- 1 C. maicena
- ½ c. vainilla

Preparación:

1. Las claras se ponen en un tazón con el jugo de limón ó cremor y se empiezan a batir.
2. Se mezcla el azúcar con la maicena.
3. Cuando las claras están espumosas se le empieza a incorporar el azúcar poco a poco y se sube a velocidad alta, al final se le agrega la vainilla.
4. El merengue se bate hasta que esta muy firme y se formen picos duros.
5. Para formar los merengues se pone la mezcla en una manga con una duya y se forman en una charola de hornear cubierta de silicón o de papel encerado. También se pueden formar los merengues con 2 cucharas.
6. Se hornea a 220° F ó 100 ° C por 1 ½ o 2 hrs hasta que estén bien secos los merengues. Deben de quedar blancos ó con casi nada de color dorado.
7. Se puede apagar la temperatura y dejar la charola de merengues enfriar dentro del horno. Se puede dejar toda la noche si se van a usar al día siguiente. Ya fríos se conservan en bolsa de celofán o en un frasco tapado a temperatura ambiente.

Notas:

Para hacer los merengues de nuez se le envuelve a las claras cuando ya están montadas, $\frac{1}{2}$ taza de nuez finamente picada.

