



INGREDIENTES:

- 200 gramos de azúcar
- 50 gramos agua
- 3 claras de huevo
- 2-3 gotas de zumo de limón
- 250 gramos de nata para montar Puleva
- 200 gramos de frambuesas congeladas

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar y el agua y programe **10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2**. Retire del vaso y reserve.
2. Sin lavar el vaso, **coloque la mariposa en las cuchillas**, e incorpore las claras y el zumo de limón. Programe **3 minutos, temperatura 37 grados a velocidad 3 ½**.
3. Programe **5 minutos a velocidad 3 ½** y vaya incorporando el almíbar reservado y caliente, a hilo fino por el bocal. Retire el merengue italiano a un bol y deje enfriar.
4. Lave el vaso, **coloque la mariposa en las cuchillas** y monte la nata. Retire a un bol y reserve en el frigorífico.
5. Cuando todo esté frío, **triture** las frambuesas **10 segundos, velocidad progresiva 5 a 10**. Con la espátula, baje los restos de frambuesa al fondo y repita la **trituration 10 segundos, velocidad progresiva 5 a 10**.
6. Coloque la mariposa en las cuchillas, agregue el merengue reservado y **mezcle 5 segundos a velocidad 2 ½**.

7. Añada la nata montada y **mezcle 5 segundos a velocidad 2 ½**. Vierta la mezcla en los moldes de polo. Con la espátula, retire el exceso y nivele la superficie. Introduzca los palos y meta en el congelador durante un mínimo de 8 horas.

8. Desmolde y sirva