



INGREDIENTES:

- 7 claras
- 200 gramos de azúcar
- un chorrillo de limón

ELABORACIÓN:

- 1. Poner la mariposa en las cuchillas** (todo muy limpio, cuchillas, mariposa vaso, todo impoluto, y con mucho cuidado de que no caiga ni una pizca de cáscara en las claras o no montará).
- 2. Programar 7 minutos a temperatura 50 grados, velocidad 3 y medio casi 4.**
- 3. Transcurrido este tiempo, volver a programar 7 minutos, sin pulsar el botón de la temperatura, y a la misma velocidad.**

Increíble como queda!