



INGREDIENTES:

- 250 gramos de azúcar
- 100 gramos de café fuerte
- 4 claras
- unas gotas de limón ó ¼ de cucharadita (si tenemos) de Cremor Tártaro
- 50 gramos de azúcar

ELABORACIÓN:

1. Hacer un café fuerte del cual reservaremos 100 gramos

2. Poner en el vaso de Thermomix el café y el azúcar y **programar 10 minutos a temperatura 100 grados velocidad 2**

para hacer un almíbar a punto de bola floja (a unos 118º) Si no tenemos termómetro para saber la consistencia, se puede poner agua en un vaso, cogemos un cuchillo un poco de almíbar e inmediatamente lo metemos en el agua, cogemos con los dedos ese azúcar y si se hace bolita blanda y manejable, ya está el almíbar del café en el punto justo y necesario. Sacar y Reservar.

3. **Poner la mariposa en las cuchillas** y sin lavar el vaso incorporar las claras y las gotas de limón o mejor si tenemos ponerle el cremor tártaro (lo deja muy firme) y **programar 10 minutos a velocidad 3 y medio casi 4**

e ir montándolas mientras vamos añadiendo por el bocal poco a poco los 50 gr de azúcar, hasta que esté bien montado.

4. Si el almíbar de café se ha enfriado calentarlo un par de minutos en el microondas.

5. Cuando este listo el merengue con la **mariposa en las cuchillas** y a **velocidad 3 y medio**, sin ponerle tiempo (aunque nos tardará igual 5 minutos o mas) ir agregando el almíbar a hilo por el bocal muy, muy despacito, (ya digo que puede tardar en caer todo 5 minutos o 6) y cuando haya caído todo **seguir un minutito más**

6. Poner el merengue en una manga pastelera con boquilla rizada, e ir rellenando moldes de magdalena, del tamaño que nos guste.

7. Si se van a comer enseguida podemos quemarlos con un soplete o gratinarlos unos segundos aunque no es necesario (al gusto de cada cual)

8. También se pueden hornear para secar la parte superficial.

9. Precalentar el horno a 140 grados a 150 grados con calor arriba y abajo con aire, meter la bandeja en el horno unos 15 ó 20 minutos aproximadamente sin cerrar la puerta del horno del todo.

10. El tiempo de cocción dependerá de la potencia de nuestro orden, no debemos cocer en exceso o quedará como el chicle.

De momento estas fotos son de un blog estupendo Cuinant.blogspot.com hasta que yo ponga las mías que se me han olvidado hoy. Y la otra foto inferior izquierda es de Recetascomidas.com

¡Están mortales de ricos!

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

