



INGREDIENTES:

• **a partir de los 18 meses**

• **para 2 raciones**

• 4 claras de huevo

• 200 gramos de azúcar

Para el batido de plátano:

• 20 gramos de azúcar

- 2 plátanos
- 30 gramos de arroz inflado
- 30 gramos de leche

ELABORACION:

1. Preparar el merengue: Colocar la mariposa en la cuchillas y poner las claras y el azúcar en el vaso y **programar 6 minutos a temperatura 37 grados velocidad 3 y medio.**

Cuando termine,

programar 6 minutos, sin temperatura, a velocidad 3 y medio.

Retirar el vaso y reservar en una manga pastelera.

2. Preparar el batido: Poner todos los ingredientes en le vaso y **programar 20 segundos a velocidad 6.** Con la espátula, bajar el batido hacía el fondo del vaso. A continuación volver a **batir otros 20 segundos a velocidad 7.**

3. Encender el grill del horno. Verter el batido en copas, o vasos aptos para horno.

4. Cubrir con el merengue e introducirlo en el horno durante un minuto aproximadamente, vigilándolo bien para que no se queme el merengue (también puede hacerse con un soplete de cocina)

Sugerencias: Se puede sustituir el arroz inflado por Krispies de chocolate y, si se quiere, sustituir el azúcar por leche condensada, teniendo en cuenta, y sin olvidar, que esta última

endulza más.

Comentario: Es una merienda muy completa para días especiales. Para introducirla, habrá que tener en cuenta el grado de maduración del niño, y sobre todo su apetito; un niño inapetente se sentirá saciado a las pocas cucharadas.