



INGREDIENTES:

- 4 claras de huevo
- 200 gramos de azúcar
- 1 pellizco de sal
- 4 gotas de vinagre o de zumo de limón

Accesorios útiles:

- 2 bandejas de horno

- papel de hornear



ELABORACION:

1. Precaliente el horno a 100 grados y forre 2 bandejas de horno con papel de hornear.
2. **Coloque la mariposa en las cuchillas.** Vierta en el vaso las claras de huevo, el azúcar, la sal y el vinagre y **bata 4 minutos a temperatura 50 grados, velocidad 3 y medio.**
3. **Bata 7 minutos a velocidad 3 y medio, sin programar temperatura.**
4. Ponga el merengue inmediatamente en una manga pastelera con boquilla rizada (de 1,5 ó 2 centímetros) y forme estrellas sobre las bandejas preparadas:

5. Sitúe la manga a menos de 1 cm de la bandeja y sin subirla de esa posición, deposite un botón de merengue que se irá abriendo en forma de estrella (estrellas de 2 centímetros).

6. Introduzca ambas bandejas en el horno, baje la temperatura a 90 grados y hornee durante 3 horas. Retire del horno y deje enfriar las estrellas antes de retirarlas de las bandejas. Sirva las estrellas de merengue de postre o conserve en una lata.

Sugerencia:

- Sirva de postre acompañando unas natillas o una macedonia de fruta junto con nata montada.

Consejos para montar claras:

- Es muy importante que el vaso, la mariposa y las cuchillas estén muy limpios, sin nada de grasa y que las claras no contengan restos de yema, de lo contrario no se montarán.

Información:

- El tiempo de horno es para estrellas pequeñas de 2 centímetros; si se hacen más grandes, necesitarán más tiempo.
- Este merengue es el más indicado para decoración y relleno de pasteles, mousses, postres, tartas, etc.
- Puede teñirlo con unas gotas de colorante o aromatizarlo con cacao puro en polvo o café soluble mezclado con una cucharada de azúcar.

- Es importante hornearlo el tiempo indicado a 90 grados para que mantenga el color blanco y se seque bien. Si utiliza temperatura más alta de 100 grados cogerá un ligero color dorado, puede quedar húmedo por dentro y el tiempo de horno se reduce a 1 hora y 45 minutos a 2 horas.