

Claros de huevo con magimix

Claros de huevo con magimix

6 min	6 min 0 min	6 min 0 min 6 min	6 min 0 min 6 min 2/10
6 min 0 min 6 min 2/10 2	6 min 0 min 6 min 2/10 2 4	6 min 0 min 6 min 2/10 2 4 16	

6 min 0 min 6 min 2/10 2 4 16

6 huevos
1 pizca de sal

**6 huevos
<span itemprop="re**

¿ Cómo batir las claras a punto de nieve en Thermomix ?

Â»

Agrega las claras de huevo al bol de la Thermomix (Asegúrate de separar bien las yemas después de romper los huevos).

Â»

Añade una pizca de sal.

Â»

Coloca el batidor de la Thermomix en el lugar correspondiente en el bol de tu procesador de alimentos.

Â»

Bate durante 5 minutos a velocidad 4, aumentando lentamente la velocidad durante el primer minuto.

Puedes obtener claras a punto de nieve firmes y perfectas para tus postres. Esta técnica te permitirá lograr claras a punto de nieve sin lugar a dudas