

Merengue con azúcar moreno con magimix

5 min	5 min 130 min	5 min 130 min 135 min	5 min 130 min 135 min 3/10
5 min 130 min 135 min 3/10 2	5 min 130 min 135 min 3/10 2 10	5 min 130 min 135 min 3/10 2 10	16

5 min 130 min 135 min 3/10 2 10 16

Para 6 merengues medianos Thermomix :

2 claras de huevo

75 g de azúcar moreno

Â»

Colocar las claras de huevo en el bol de la Thermomix.

Â»

Colocar el batidor, luego cerrar el bol y poner el tapón encima.

Â»

Programar 5 minutos a velocidad 4, aumentando gradualmente la velocidad.

Â»

Retirar el tapón de la tapa de la Thermomix.

Â»

Programar 10 minutos a 50°C a velocidad 4.

Â»

Agregar el azúcar moreno poco a poco durante el primer minuto por el agujero de la tapa.

Â»

Colocar papel sulfurizado en la bandeja para hornear del horno.

Â»

Extender aceite para cubrir bien el papel de hornear.

Â»

Con la ayuda de 2 cucharadas, formar 6 bolas con la mezcla obtenida.

Â»

Hornear durante 2 horas a 110°C con aire caliente.

Dejar enfriar y disfrutar de estas deliciosas merengues Thermomix