



Consejo del chef

Deja enfriar los arbolitos de merengue en el horno con la puerta abierta para evitar que se cuarteen. Luego ya podrás sacarlos, adornarlos con nieve de azúcar glas, y disfrutar.

Raciones para 6

3 Claras de huevo a temperatura ambiente

1 Pizca de sal

90 gr Azúcar blanco

90 gr Azúcar glas

2 Cucharadas harina fina de maíz

Colorante alimenticio verde

Sprinkles navideños de colores

Barquillos finos

- 1 Verter en un bol grande de cristal las claras de huevo, añadir la sal y batir hasta espumar con ayuda de unas varillas eléctricas.
- 2 En ese momento, agregar el azúcar blanco y seguir batiendo unos segundos más hasta que veamos que la mezcla tiene cuerpo y textura cremosa.
- 3 A continuación, incorporar poco a poco el azúcar glas a cucharadas sin dejar de batir y por último, la harina fina de maíz. Terminar batiendo durante 3 minutos más o hasta que el merengue esté firme y brillante.
- 4 Dividir en dos el merengue y colorear la mitad con 2 gotas de colorante alimenticio verde. Colocar el color blanco y verde en mangas pasteleras sin boquilla y reservar.
- 5 Sobre una bandeja de horno con papel de hornear, colocar un punto de merengue y poner encima un palito. Formar el árbol de arriba a abajo formando un zigzag y decorar con sprinkles al gusto y una estrella en la punta. Repetir el proceso con los dos colores hasta terminar el merengue.
- 6 Hornear los arbolitos durante 2 horas a 85 °C.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/arbolitos-navidad-merengue/>

COOKING
LOVERS 