



MERENGÓN DE ARÁNDANOS



4 porciones



30 Min.

Ingredientes para el relleno

180 gr de arándanos Osom
1 taza de crema de leche

100 gr de azúcar pulverizada
½ cucharadita de esencia de vainilla

Paso 1

Pon los arándanos en un bowl con azúcar pulverizada. Deja que descansen por 30 minutos. Con ayuda de un batidor de mano o batidora eléctrica, bate hasta que logres una consistencia esponjosa (picos).

Paso 2

Agrega la esencia de vainilla y la mitad de nuestros arándanos, mezcla bien hasta que veas que se rompen.

Ingredientes para el merengón:

2 claras de huevo
60 gr de azúcar pulverizada
½ cucharadita de esencia de vainilla

Paso 1

Con ayuda de una batidora bate las claras a punto “nieve” (deben estar blancas y muy esponjosas), después agrega lentamente la azúcar pulverizada. Antes de agregarla, debe estar tamizada para poder conseguir la textura perfecta. Agrega la esencia de vainilla junto al azúcar pulverizada.

Paso 2

Cuando todos los ingredientes estén completamente mezclados, pasa la mezcla a una manga pastelera. Antes de que empieces a hacer los merengues, coloca un tapete de silicona o papel parafinado para que no se peguen. ¡Acá es donde puedes dejar que tu creatividad fluya y formar los merengues como tú quieras!

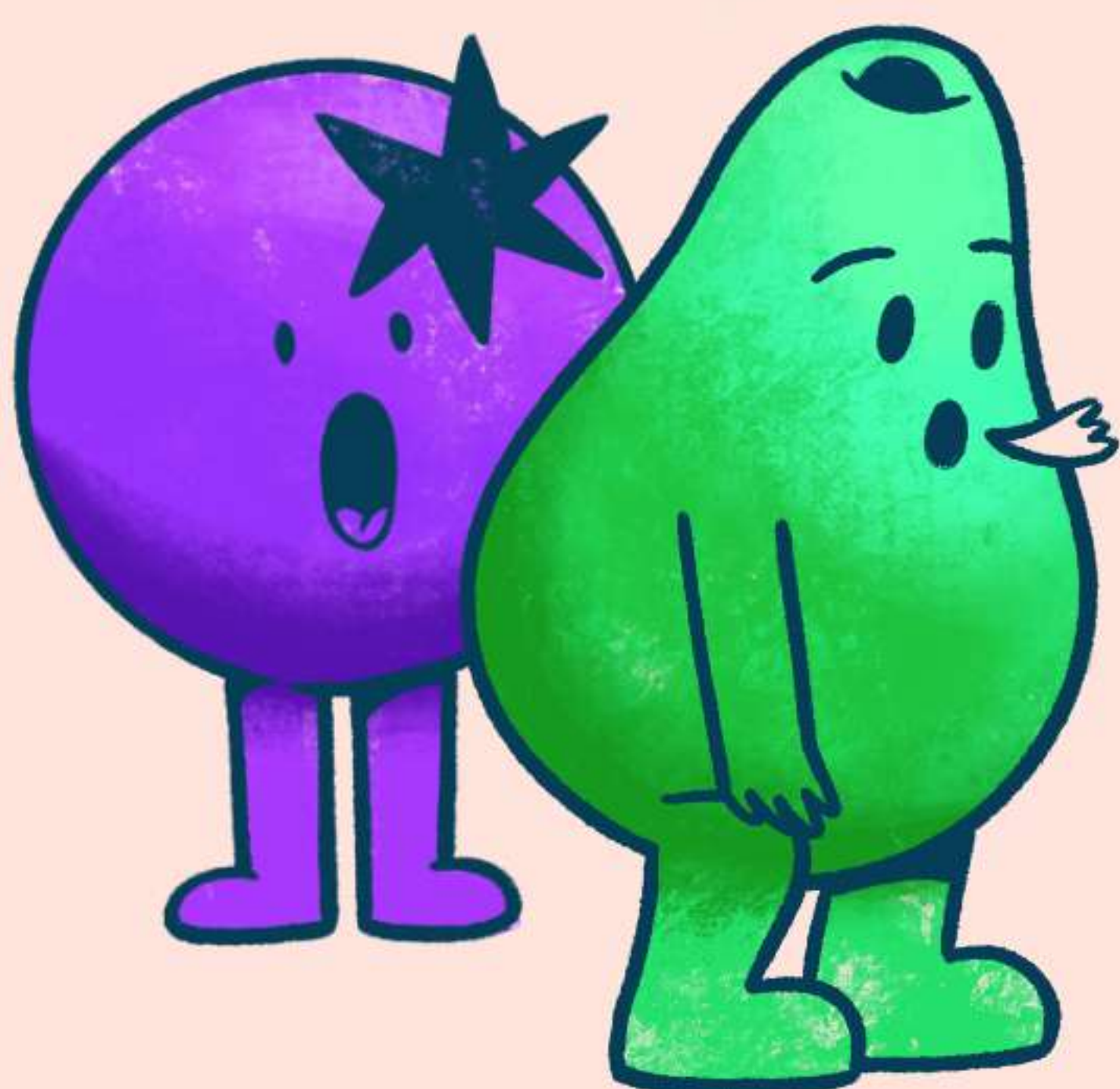
Paso 3

Hornea los merengues a 120 grados Celsius durante 90 minutos. Sabrás que tus merengues estarán listos cuando la superficie este completamente seca y se despeguen fácilmente del tapete de silicona o papel parafinado.

Déjalos enfriar sobre una rejilla a temperatura ambiente

Paso 4

Para armar el merengón, abre los merengues con ayuda de un cuchillo de sierra. ¡Rellena con la crema y decora con nuestros arándanos sobrantes, tapa el merengón con la otra mitad del merengue y disfruta!



Algunos Tips “Osom” para ti!

Procura que todos los utensilios para el merengón estén limpios y sin grasa, esto ayudara a que tu merengón quede aún más genial.

Gotas de Zumo de limón o una pizca de sal ayudan a que el merengue encapsule más el aire.

¡No pasa nada si no tienen una manga pastelera, no todos somos profesionales! Dos cucharas harán el mismo trabajo que el de la manga pastelera... misma teoría, ejecución diferente.

La crema de leche debe estar fría para que sea mucho más fácil armar el merengón.