



## Suspiros o Merengues perfectos

Merengue, Vainilla

### Ingredientes

- 150 gramos de claras de huevo (aproximadamente 5 claras)
- 300 gramos (1 1/2 tazas) de azúcar
- 2.5 gramos de sal
- 2.5 gramos de cremor tártaro (puede sustituirse por 1/2 cucharadita de zumo de limón)
- 5 gramos (1 cucharadita) de vainilla
- 1 cucharadita de colorante alimentario en pasta (opcional)

### Preparación

- Precalentar el horno a 90°C. Preparar 2 o 3 bandejas (dependiendo del tamaño que quieran hacer sus suspiros) con papel parafinado o papel de horno. Cocinar las claras y el azúcar a Baño María\* hasta que alcancen 55-60°C (si no se tiene un termómetro de cocina, este punto será en el que se observe que el azúcar se ha diluido por completo en el huevo y no se vean grumos), hay que remover constantemente o de lo contrario la clara se cocinará. En un bowl limpio y seco de una batidora vaciar la mezcla de huevo y azúcar y agregar el cremor tártaro. Batir en velocidad media-rápida hasta que se vea brillante, sedoso y al levantar las varillas de la batidora se hagan picos que se mantienen sin caerse. Otro buen indicador de que el merengue está listo es que al tocar el bowl, ya no se siente caliente sino a temperatura ambiente. Se debe tener cuidado de no batir demasiado, ya que esto puede hacer que pierda su textura. En una bandeja con papel parafinado colocar el merengue con cucharadas o con una manga pastelera (en este punto es cuestión de gusto personal, de las dos maneras se ve muy bien) Hornear entre 1 hora y media a 2 horas, hasta que se vea que los suspiros han comenzado a secarse. Dejar 30-45 minutos en el horno apagado para que se terminen de secar. Pueden almacenarse en bolsas o contenedores herméticos.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/102>