

## - Merengón Noche Buena -



### INGREDIENTES

#### Para el merengue:

- 180 GRAMOS DE CLARAS
- 325 GRAMOS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- 2 CUCHARADAS DE HARINA DE MAÍZ (MAICENA)
- 5 ML DE VINAGRE BLANCO
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

#### Para la crema de Vainilla Molina:

- 500 GRAMOS DE CREMA PARA BATIR
- 50 GRAMOS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- 500 MILILITROS DE LECHE
- 50 GRAMOS DE MAICENA
- 3 PIEZAS DE HUEVOS
- 25 GRAMOS DE MANTEQUILLA
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 120 GRAMOS DE AZÚCAR REFINADA
- FRUTOS ROJOS PARA DECORAR

## PROCEDIMIENTO

### Para el merengue:

1. MONTAMOS LAS CLARAS A PUNTO DE NIEVE E INCORPORAMOS POCO A POCO LA MITAD DEL AZÚCAR GLASS MIENTRAS SEGUIMOS BATIENDO.
2. CUANDO HAGA PICOS DUROS Y BRILLANTES, INCORPORAMOS EL RESTO DEL AZÚCAR GLASS MEZCLADO CON LA MAICENA Y A CONTINUACIÓN EL VINAGRE BLANCO Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA.
3. PRECALENTAMOS EL HORNO A 120° C.
4. CON LA AYUDA DE UNA MANGA Y UNA DUYA LISA FORMAMOS CÍRCULOS DE APROXIMADAMENTE 5 CM DE DIÁMETRO SOBRE UN CHAROLA CON PAPEL SILICÓN.
5. HORNEAMOS LOS MERENGUES DURANTE 90 MINUTOS A 120° C. PASADO ESE TIEMPO, APAGAMOS EL HORNO Y LOS MANTENEMOS DENTRO DURANTE 20 MINUTOS MÁS.
6. UNA VEZ FUERA DEL HORNO DEJAMOS QUE ENFRÍEN POR COMPLETO LOS MERENGUES.

7. REPARTIMOS SOBRE CADA BASE DE MERENGUE UN POCO DE LA CREMA DE VAINILLA MOLINA Y FRUTOS ROJOS.
8. COLOCAMOS ENCIMA OTRA BASE DE MERENGUE Y VOLVEMOS A COLOCAR CREMA Y FRUTOS ROJOS.
9. POR ÚLTIMO, DECORAMOS LA CAPA FINAL AL GUSTO.

### **Para la crema de Vainilla Molina:**

1. HERVIMOS LA CREMA JUNTO CON LA LECHE Y LA VAINA DE VAINILLA.
2. BLANQUEAMOS LAS YEMAS CON EL AZÚCAR E INCORPORAMOS LA MAICENA DISUELTA EN UN POCO DE LECHE Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
3. UNA VEZ QUE ESTÉ HIRVIENDO LA LECHE INCORPORAMOS LAS YEMAS Y BAJAMOS EL FUEGO, SIN DEJAR DE MOVER. CONTINUAMOS MOVIENDO DURANTE 1 MINUTOS MÁS Y RETIRAMOS DEL FUEGO (ES RECOMENDABLE CAMBIAR DE RECIPIENTE PARA QUE NO SE PEGUE).
4. AGREGAMOS LA MANTEQUILLA, DEJAMOS REPOSAR Y ENFRIAR.
5. MONTAMOS LA CREMA A VELOCIDAD MEDIA INCORPORANDO EL AZÚCAR GLASS, CONTINUAMOS BATIENDO HASTA QUE ESTÉ BRILLANTE Y FORME PICOS. DEBEMOS CUIDAR NO PASARSE DE BATIDO, YA QUE LA CREMA SE PUEDE CORTAR.
6. INCORPORAMOS LAS DOS CREMAS EN FORMA ENVOLVENTE, Y LISTO LA PODEMOS UTILIZAR.