Merengue francês

Ingredientes

125 gramas de claras naturais em temperatura ambiente ou ½ xicara (chá) + - 04 ovos médios

150 gramas de açúcar refinado (peneirado) ou 1 e ½ xicara de chá

100 gramas de açúcar glaçúcar (sem amido) e peneirado

01 pitada de sal

5ml de baunilha ou 01 colher de chá

Rendimento:

200g de suspiros secos

242 unidades de pingos com bico 2D da Wilton

Validade 20 a 30 dias bem embalado

Xicara usada medida 240ml

Tempo de forno em média 3:00h a 80ºC.

Receita

Na batedeira adicione as claras e 01 pitada de sal, e bata em velocidade alta, quando atingir o ponto em neve, com a batedeira em movimento velocidade alta acrescente aos poucos o açúcar refinado, em determinado tempo, desligue a batedeira e raspe pra retirar o açúcar preso na parede da batedeira, nesse momento pode acrescentar a baunilha ou outra essência, e volte a bater em velocidade máxima até atingir um ponto bem firme. (dependendo da batedeira tempo 8 minutos, convencional levará mais tempo), atingindo o ponto desligue a batedeira e acrescente o glaçúcar e vá mexendo lentamente, estando bem misturado, nesse momento poderá colorir.

Com utilização do saco de confeiteiro faça os moldes em forma baixa (forma de rocambole) forrada com papel manteiga

Obs. caso não tenha forma baixa, poderá utilizar Qq forma, porem vire a forma de cabeça pra baixo e forre com papel manteiga e faça os moldes.

Leve ao forno em temperatura 80º por 3 horas.