Merenguitos



TIEMPO
30 minutos

RENDIMIENTO
70 merenguitos

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 70 cdas Merengue ENCO
- ◯ 200 ml Agua
- ◯ 400 g Azúcar Glass

PROCEDIMIENTO

1. Prepara el Punto de Turrón: Bate el polvo de merengue ENCO con 200 ml de agua a alta velocidad hasta que al voltear el tazón, la mezcla no se caiga.
2. A velocidad media, agrega el azúcar glass en tres partes hasta integrar; luego aumenta a velocidad alta y bate por 3-4 minutos hasta que el merengue forme picos firmes.
3. A continuación, pinta el merengue con los colores en gel ENCO de tu preferencia. Coloca en una manga pastelera y forma los merenguitos sobre una charola con papel encerado.
4. Hornea durante 1 hora y 10 minutos a 110°C, o hasta que los merenguitos estén firmes. Si son muy grandes, pueden requerir más tiempo de cocción.
5. Una vez horneados, deja enfriar y almacena en un contenedor hermético o bolsa de plástico para evitar que se vuelvan chiclosos.