Merengues de café y chocolate

Receta realizada con Colcafé

INGREDIENTES

12 PORCIONES

- 3 claras de huevo.
- 80 gr de azúcar refinada.
- 1 cda de Colcafé.
- 1 cdta de esencia de vainilla.
- 80 gr de azúcar pulverizada.
- Chocolate Santander.

1.Batir 3 claras de huevos hasta obtener la textura deseada.

2. Añadir en forma de lluvia 80 gr de azúcar refinada mientras se continúa batiendo.

3. Agregar 1 cucharada de café en polvo mientras se bate constantemente.

4. Una vez esta mezcla esté homogénea, verter 1 cucharadita de esencia de vainilla a la mezcla y continuar batiendo.

5. Adicionar 80 gr azúcar pulverizada y mezclar de manera envolvente con ayuda de una cuchara

6. Verter la mezcla en una manga pastelera y elaborar tus merengues.

7.Hornear por 1 hora a 90°C y decorar con una base de Chocolate Santander derretido.

8. Disfrutar y compartir de unos deliciosos merengues de café y chocolate.