# Besos de Merengue con Avellanas

Hoy es uno de esos días en los que la dulzura mostrada en las fotos enmascara una realidad agridulce.

No habrá pues introducción previa a esta elaboración, para que sea ella la que, con la sutileza de sus colores y como si de una suave caricia se tratase, eche el cierre a una semana «full» que ha terminado por superarme.

Unos Besos de Merengue con avellanas sencillos, clásicos y reconfortantes de los que aquí tenéis la receta.

Espero que os gusten.

Much Love.

Lourdes

# Besos de Merengue

## con avellanas

### Ingredientes

### para 30 unidades

– 2 Claras de huevo L ( a temperatura ambiente).

– 30 Avellanas Tostadas.

– 100 gr. de Azúcar.

– 1 Gota de Colorante en Gel Rosa.

– 1 Gota de Colorante en Gel Turquesa.

– 1 Gota de Colorante en Gel Amarillo.

## Material Extra

– 3 Mangas Pasteleras Desechables.

– 3 Boquillas Estrelladas.

– Batidora de Varillas.

– Lengua de Silicona.

– Bol Mediano.

– 3 Vasos grandes (tipo sidra).

– 3 Boles pequeños.

– Papel Vegetal de Hornear.

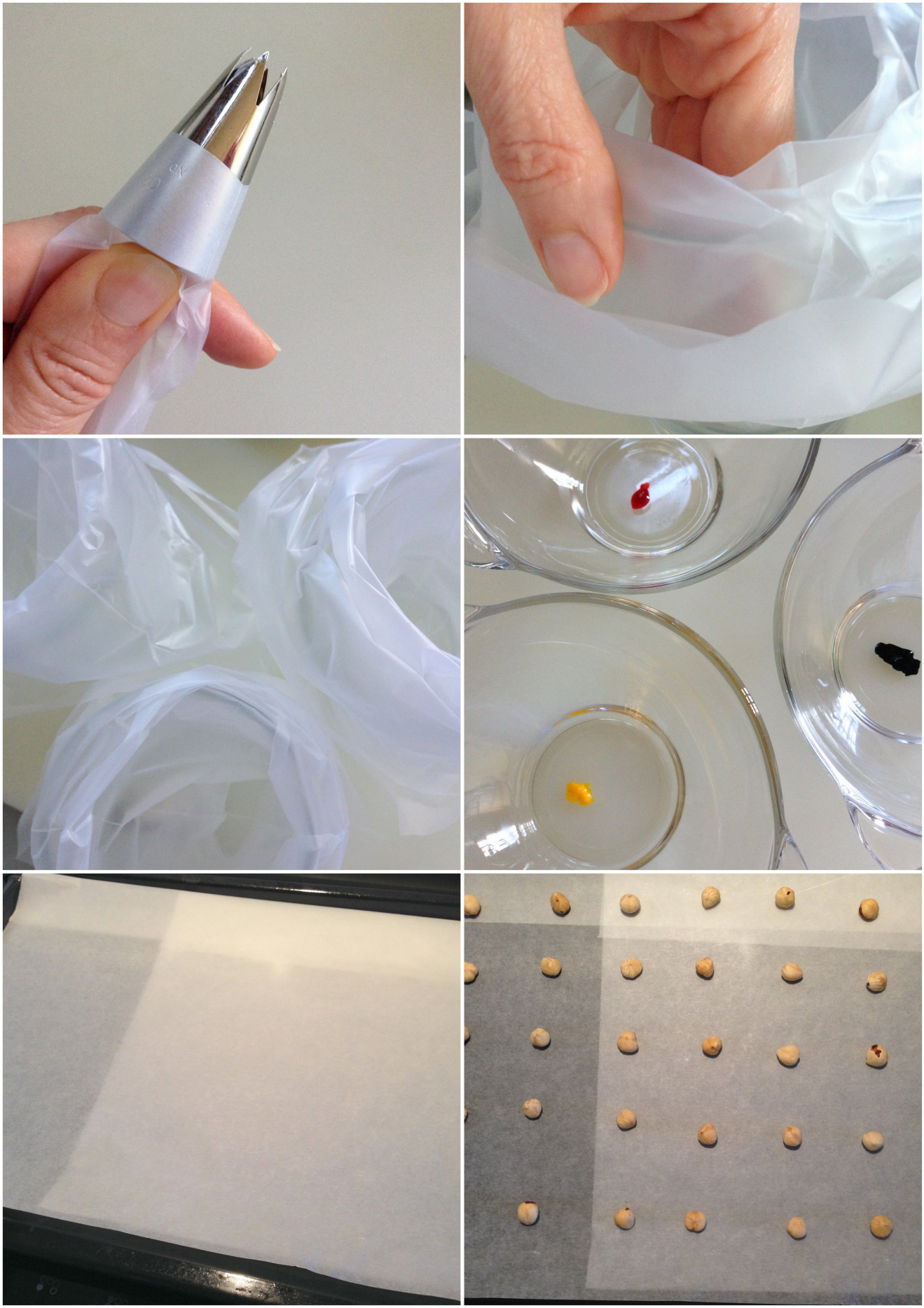
# Paso a Paso

Antes de elaborar nuestros besos de merengue, con todos los ingredientes y materiales a mano, precalentamos el horno a 90 ºC con calor arriba y abajo.

Continuamos colocando las boquillas a las mangas pasteleras y una vez hecho esto, ponemos cada una de las mangas dentro de los tres vasos grandes, para que sea más fácil rellenarlas.

Cogemos ahora los boles pequeños y ponemos en el fondo de cada uno de ellos una gota de colorante de diferente color.

Y por último forramos la bandeja del horno con el papel vegetal de hornear y repartimos sobre él las 30 avellanas tostadas como indica la foto.



Vamos a preparar ahora el merengue y para ello, además de las claras y el azúcar necesitarás la batidora de varillas y el bol mediano.

Ponemos las claras en el fondo del bol y empezamos a batir a velocidad media-alta. En cuanto las claras empiecen a espumar comenzamos a incorporar el azúcar, de manera continua pero muy poco a poco, a modo de lluvia y sin dejar de batir hasta conseguir un merengue firme y brillante.

Repartimos nuestro merengue entre los boles en los que habíamos puesto los colorantes y con ayuda de la lengua de silicona y con movimientos envolventes

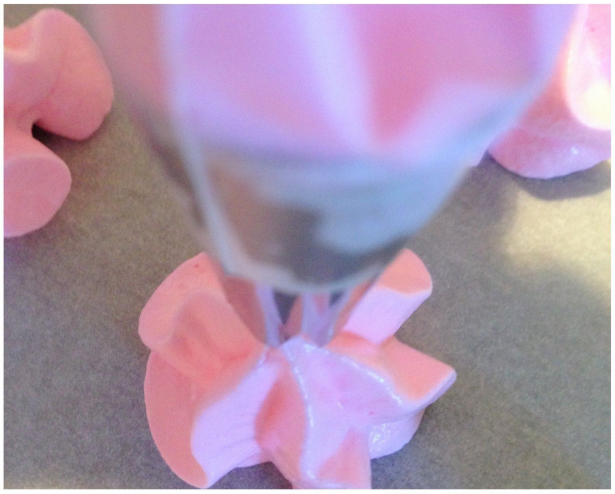
mezclamos hasta darles un color homogéneo. Cada vez que tengamos listo un color lo ponemos dentro de una manga pastelera y reservamos, lavando la lengua de silicona y repitiendo la operación hasta tener listos los tres colores diferentes.

Es

momento de formar y hornear nuestros besos formando sobre cada una de las avellanas repartidas en la bandeja del horno una montañita del tamaño de una nuez.

Cuando hayamos cubierto todas las avellanas en los tres colores diferentes las metemos al horno durante un par de horas a 90ºC. y transcurrido ese tiempo apagamos el horno dejando los merengues dentro unos 15 minutos más.

Comprobamos entonces que están bien secos levantando uno y viendo que se despega fácilmente y no está pegajoso. Si es así los retiramos del horno y dejamos enfriar sobre la bandeja.



Y ya

tenemos nuestros besos listos para llenar de alegría cualquier boca amante del dulce.

Ya sé lo que Quiero