RecetaKA

SUSPIRO DOS LECHES CON MERENGUE ITALIANO

Ingredientes para 8 personas: 3 claras de huevo / canela en polvo / 1 lata leche condensada / 1 lata leche evaporada / canela en rama / 3 yemas de huevo / esencia de vainilla / 180 g azúcar blanca

HUEVOS LACTEOS

Elaboración

1. Colocar las leches en una olla con canela. Cocinar a fuego suave moviendo hasta que se forme una crema blanco espeso
2. Entibiar a baño maría inversa
3. Añadir las yemas y vainilla. Enfriar
4. Preparar un almíbar con el azúcar
5. Batir las claras a punto de nieve e ir agregando lentamente el almíbar, merengue italiano, seguir batiendo hasta que enfríe
6. Rellenar los vasos con la crema de leche y añadir el merengue italiano por encima
7. Quemar el merengue por encima con el soplete