



# SUSPIROS DE MERENGUE



## PASOS A SEGUIR

1

Lavarse las manos.



2

Poner en un bol las claras de huevo



3

Batir las claras con la batidora con varillas



4

Mientras se bate, ir echando el azúcar, la vainilla y la ralladura de limón



5

Cuando esté a punto de nieve, introducir en la manga pastelera



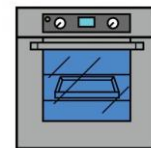
6

En la bandeja de horno, encima del papel, ir poniendo círculos con la manga



7

Calentar en el horno a 100° C durante 20 minutos



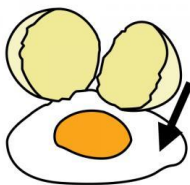


# SUSPIROS DE MERENGUE



## INGREDIENTES

- Claras de huevo



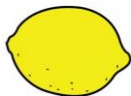
- Azúcar



- Vainilla



- Limón



## UTENSILIOS

- Batidora con varillas



- Rallador



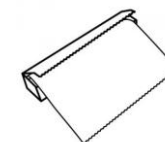
- Manga pastelera



- Bol



- Papel horno



- Horno

