

Cuinem!!

Especial
confinament

ROSES DE MARENGA

I amb les clares d'ou, què en fem? Doncs, roses de marenga. Com que sembla que el Sant Jordi també el celebrarem després de l'estiu, aquí teniu una idea de cuina d'aprofitament: roses de marenga per fer servir les clares que ens van sobrar de fer la crema. És una recepta molt popular a l'Amèrica llatina, sobretot a Colòmbia, i que es va adoptar a tot Europa: així doncs trobem diferents tipus de marenga: la suïssa, la italiana i la francesa.

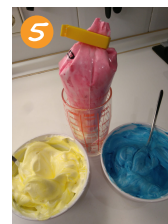
Ingredients

- 4 clares d'ou
- 80 g de sucre glass
- 1 polsim de sal
- 2 cullerades de suc de llimona
- Colorant alimentari



Elaboració

1. En un bol, muntem les clares amb un polsim de sal a punt de neu amb unes varetes.
2. Afegim el suc de llimona i seguim batent.
3. Afegim el sucre glass passat pel sedàs en dues o tres vegades i seguim batent fins que quedi una barreja brillant.
4. Separem la barreja en tants colors com volguem fer. Afegim els colorants i incorporem.
5. Posem dins la mànega pastissera i fem les roses sobre una safata coberta amb paper de forn.
6. Enforenem a 100° durant una hora (si volem textura de "macaron", coem 15 minuts més a 120°).



BON PROFIT !!!!! i fins la propera!!!!