



ETON MESS

Porciones 4-6 **Tiempo de preparación** 5-10 min. **Tiempo de elaboración** 90-120 minutos

Elaboración

Monta la nata junto con el azúcar hasta que tenga una consistencia espesa. No la batas demasiado para que no se formen picos rígidos.

Trocea el merengue y mézclalo con la nata.

Pon la mitad de las fresas en un cuenco y cháfalas ligeramente con una cuchara o un tenedor para que suelten un poco de jugo.

Reparte la mezcla en cuatro vasos o en copas bajas y grandes si lo prefieres.

Coloca las fresas restantes encima a modo de adorno.

¿Y por qué no preparas tus propios merengues?

Precalienta el horno a 120°C y forra una bandeja con papel de horno.

Pon las claras en un cuenco muy limpio y bátelas con las varillas hasta que formen picos rígidos. Añade el azúcar en polvo poco a poco sin dejar de batir hasta que la mezcla esté brillante y espesa.

Deposita la mezcla a cucharadas sobre la bandeja dejando espacio suficiente alrededor de cada futuro merengue.

Coloca la bandeja en el centro del horno y hornea los merengues

Ingredientes

Eton Mess:

450 g de fresas a cuartos

1 cucharada sopera de azúcar en polvo

4 merengues (si no te animas a prepararlos tú)

50 ml de nata para montar

Ingredientes para preparar el merengue:

2 claras de huevo

100 g de azúcar en polvo

durante hora y media o dos horas, hasta que estén crujientes por fuera y se separen fácilmente del papel de horno. Espera a que estén completamente fríos.