



Receta: leche merengada

Ingredientes para 6 personas

- 1 litro de leche
- 300 gr. de azúcar
- 1 ramita de canela
- corteza de limón
- 3 claras de huevo



Fuente:

<http://www.gallinablanca.es/receta/leche-merengada-6351.aspx>

Preparación

Poner una cazuela al fuego con la leche, la ramita de canela y la corteza de limón. Mientras se calienta, ir añadiendo el azúcar (150 gr.) y removiendo con una cuchara de palo para evitar que se pegue. Cuando rompa a hervir, dejar 2-3 minutos, sin parar de remover y apartar del fuego. Colar la leche por un colador fino y dejarla enfriar a temperatura ambiente. Cuando esté fría colocarla en el congelador vigilando, de vez en cuando, para que no se congele.

Aparte preparar el merengue. Para ello, batir las claras a punto de nieve y cuando ya tengan suficiente volumen, ir añadiendo el resto del azúcar, poco a poco y sin dejar de batir, hasta conseguir la consistencia deseada.

Cuando la leche esté empezando a helarse, se saca del congelador y se le va incorporando el merengue, moviendo muy suavemente para que quede todo bien ligado.

