

# I N G R E D I E N T E S

## ROLL DE MERENGUE

5 claras  
120 gr de azúcar  
120 gr de azúcar impalpable  
1 cda maicena  
1 cdita de vinagre blanco  
500 gr de Dulce de leche repostero  
300 gr de frutillas o frambuesas o frutos rojos

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- Separar las claras de las yemas y poner las claras en el bol de la batidora (fundamental que esté seco, limpio y sin cáscara o yema).
- 2- En un bowl mezclar 120 gr de azúcar con 120 gr de azúcar impalpable y 1 cda de maicena.
- 3- Empezar a batir y agregar  $\frac{3}{4}$  del azúcar.  
Agregar 1 cucharadita de vinagre blanco y seguir batiendo.  
Sumarle el resto del azúcar y batir a máximo hasta que forme un pico firme.
- 4- Poner el merengue de forma pareja sobre una silicona (que esté sobre una asadera) y llevarlo a un horno precalentado a mínimo por 30 minutos.  
Dejar enfriar por 10 minutos sobre una rejilla de metal.
- 5- En la mesada estirar un repasador limpio y sobre éste espolvorear azúcar impalpable. Poner la pavlova sobre el azúcar y rellenar con 500gr dulce de leche repostero.
- 6- Con ayuda del repasador ir enrollando el roll de merengue y cerrándolo con el repasador como si fuera un caramelo. Llevarlo a la heladera
- 7- Decorar con crema batida y frambuesas frescas o congeladas.

