Merengue italiano



TIEMPO
20 minutos

RENDIMIENTO
3.5 L

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 7 cdas (70 g) Merengue ENCO
- ◯ 400 g Azúcar Blanca Granulada
- ◯ 200 ml Agua (para Turrón)
- ◯ 150 ml Agua (para Jarabe)

PROCEDIMIENTO

1. Punto de turrón: Bate el polvo de Merengue ENCO con 200 ml de agua a velocidad alta hasta que al voltear el tazón, la mezcla no caiga.
2. Prepara el jarabe: Calienta 400 g de azúcar y 150 ml de agua en una olla a fuego alto. Deja hervir durante 2 minutos o hasta que alcance los 110°C.
3. Con la batidora a alta velocidad, agrega el jarabe caliente en forma de hilo. Bate durante 3-4 minutos o hasta obtener la firmeza deseada.