

Mostachón de fresa



TIEMPO

2 horas



RENDIMIENTO

1 pay



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

Mostachón:

- ☐ 35 g Merengue en Polvo ENCO
- ☐ 100 ml Agua
- ☐ 100 g Azúcar Refinada
- ☐ 50 g Azúcar Mascabado
- ☐ 90 g Galletas Saladas Troceadas
- ☐ 180 g Nuez Picada
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO

Betún queso crema:

- ☐ 250 g Queso Crema
- ☐ 100 g Mantequilla
- ☐ 200 g Azúcar Glass
- ☐ Fruta Fresca (al gusto)
- ☐ ¼ ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

1. 1Prepara el merengue batiendo el Merengue en Polvo ENCO con el agua, hasta obtener una consistencia firme.
2. Sin dejar de batir, agrega poco a poco los dos tipos de azúcar hasta formar un merengue estable con picos firmes.
3. Incorpora suavemente las galletas saladas troceadas, la nuez picada y la Esencia de Vainilla ENCO
4. Vierte la mezcla en un molde con papel encerado en el fondo, extendiendo de forma uniforme.
5. Hornea en horno precalentado a 180 °C durante 25 minutos aproximadamente.
6. Retira del horno y deja enfriar completamente antes de desmoldar.
7. Decora con betún de queso y fruta fresca al gusto.