## MERENGUE

## Ingredientes

- 4 claras de huevo
- 8 cucharadas de azúcar

  una pieza de cremor Tártaro (o una piza de sal si no tienes)

## Procedimiento

Se baten las claras con una batidora eléctrica hasta que sequen, se le va agregando la azúcar una a una, hasta lograr el punto de nieve (un poco duro).

Estando el pie frio (la pasta y el relleno) se le pone el merengue, se acomoda bien con un cuchillo y se le van haciendo puntas o picos (No debe nunca aplastarse).

Se calienta al horno EROILER y se mete el pie al horno pero en la parte de arriba por unos 4 minutos o hasta que dore bien. Se saca inmediatamente.

Se pone a enfriar a temperatura ambiente, no se mete a la refrigeradora por ese día pues se agua la masa. Si se desea comer frio se mete a la refrigeradora un ratito antes de servirse.

Si se hace de noche y es para el otro día ponlo en un lugar fresco, puede ser en un cuarto con aire acondicionado. Luego lo que queda del pie, si puedes meterlo en la refrigeradora.