

CHEESECAKE

J★PONESS

7. MONTA aparte las claras a punto de nieve. Bate y agrega la pizca de sal y el azúcar (poco a poco, en forma de lluvia). Continúa batiendo hasta que se formen picos.
8. MEZCLA poco a poco y con movimientos envolventes el merengue con las yemas.
9. HORNEA a baño María por una hora.
10. DEJA enfriar adentro del horno. Este paso es importante para que no pierda su esponjosidad.
11. DECORA si lo deseas con azúcar glass.

