

Piruletas de merengue y rosa con EISAN y PASTA ROSA

Receta para 10 piezas (8 cm de diámetro)

EISAN	0,005 kg
Agua	0,030 kg
Azúcar	0,065 kg
PASTA ROSA	0,005 kg
Total	0,105 kg

Proceso de elaboración

- Batir EISAN con el agua a velocidad rápida añadiendo poco a poco el azúcar y seguir montando hasta que el azúcar se haya disuelto. A continuación, añadir PASTA ROSA y mezclar.
- Disponer el merengue en una manga pastelera con boquilla estrella multipunta, escudillar en forma de rosa en bandejas con papel de horno e insertar palos de madera (opcional).
- Dejar secar en el horno a 50 °C con el tiro abierto hasta el día siguiente.

