

# MERENGUE DE FRUTOS SILVESTRES



## CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor e bater as claras em castelo, velocidade 7, 5 minutos, juntar o açúcar.
2. Colocar num tabuleiro forrado com papel e levar ao forno a 200º durante 10 minutos. Deixar arrefecer um pouco e deitar o conteúdo do tabuleiro num pirex, juntar os frutos silvestres, polvilhar com açúcar em pó e misturar.

## INGREDIENTES

- 8 CLARAS
- 200 GRAMAS DE AÇÚCAR
- 200 GRAMAS DE FRUTOS SILVESTRES
- AÇÚCAR EM PÓ QB