THE J.M. SMUCKER Co

Gaznates de Merengue de Cereza

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
50 mins	N/A	10	N/A

Ingredients

- **Para el merengue:**
- 100 g de Mermelada Smucker’s de Cereza
- 200 g de claras de huevo
- 100 g de azúcar
- Colorante vegetal rosa
- **Para la masa:**
- 5 tazas de harina (640 g)
- 1 cda. de sal
- 2 cdas. de azúcar
- 1 taza de mantequilla derretida (100 g)
- 1 taza de vino blanco (aprox. 250 ml)
- 1 pieza de huevo
- Aceite vegetal para freír

Directions

Step 1:

Para la masa. En un bowl o sobre una superficie lisa, forma un volcán y mezcla la harina con la sal y el azúcar; agrega la mantequilla y el vino poco a poco e incorpora gradualmente, trabaja la masa hasta obtener una textura lisa. Cúbrela con una película plástica y reposa por 15 minutos mínimo.

Step 2:

Una vez reposada la masa, estírala a un grosor aproximado de 2 mm, corta rectángulos de 15 x 10 cm.

Step 3:

Con ayuda de cilindros de madera cubiertos con aluminio, enrolla la masa alrededor del cilindro y pega la punta con huevo, repite esta operación con el resto de la masa.

Step 4:

En una olla semiprofunda, calienta el aceite a temperatura media y fríe la masa en los cilindros por 3 minutos aproximadamente, o hasta que esté ligeramente dorada. Retira del aceite y escurre el exceso con ayuda de papel absorbente; retira el cilindro y reserva los gaznates.

Step 5:

Para el merengue. Poner todo junto a calentar en baño María; las claras, el azúcar, la Mermelada Smucker’s de Cereza y el colorante; remover por 2 minutos (la mezcla debe alcanzar 55 °C), retira del baño María y coloca en una batidora y bate en velocidad rápida hasta que se enfríe completamente.

Step 6:

Con ayuda de una manga pastelera o una bolsa hermética resistente y una duya rizada, rellena los gaznates.

Step 7:

Decora los extremos de los gaznates con un poco más de Mermelada Smucker’s de Cereza y disfruta.

Images


SMUCKER'S