

**Miele**

# RECETAS OTOÑO/INVIERNO





Caldo de pollo  
Crema de calabaza  
Tarta de puerros caramelizados  
Coliflor asada con pesto tomate  
Ñoquis de calabaza con salsa de queso azul  
Curry de setas con arroz  
Lubina a baja temperatura con espárragos  
Pescado blanco al vapor con jengibre  
Roast beef con verduras  
Pan de plátano  
Cookies americanas  
Tarta de zanahoria  
Castañas asadas  
Magdalenas con lemon curd









## Caldo de pollo

---

 Horno a vapor combinado

 1 hora y 30 minutos

 2 litros

### Menaje

Bandeja inox honda sin

perforar

Colador

<https://www.miele.es/product/5001390/recipe-coccion-horno-vapor-sin-perforar-dgg-2>

### Ingredientes

- 1 kg de huesos de pollo
- 1 cebolla morada picada
- 2 zanahorias picadas
- 2 ramas de apio cortadas en trozos grandes
- 2 ramitas de perejil
- 1 hoja de laurel
- 2 lts (4 tazas) de agua

### Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente hondo para vapor sin perforar.
2. Introducir en el horno de vapor y cocer al vapor a 100°C durante 1 hora y 30 minutos.
3. Colar el caldo y desechar los sólidos. Dejar enfriar y refrigerar hasta que esté completamente frío, unas 6 horas.
4. Una vez frío, retirar la grasa de la superficie.



Descubre más  
recetas aquí

[tuchefmiele@miele.es](mailto:tuchefmiele@miele.es)





## Crema de calabaza

---

 Hornos a vapor combinados

 40 minutos

 4-6 personas

### Menaje

Bandeja inox sin perforar

Robot de cocina

### Ingredientes

500 gr de calabaza pelada y sin pepitas,  
cortada en dados de 3 cm  
200 g de boniato cortado en dados de 3 cm  
1 cebolla morada, finamente picadas  
125 ml de caldo de pollo  
Sal y pimienta

Para terminar,  
Queso feta desmigado  
Semillas de calabaza  
Pimentón dulce o picante

### Preparación

1. Colocar la calabaza, el boniato y la cebolla en una bandeja inox sin perforar.
2. Cocer al vapor a 100°C durante 30 minutos.
3. Cuando termine el programa, hacer un puré con las verduras cocidas en un robot de cocina o una batidora junto con el líquido que haya en el recipiente y el caldo de pollo. Triturar hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Ajustar el espesor de la sopa con caldo líquido adicional si es necesario.
5. Servir en tazones calientes desmigando el queso feta por encima, añadir las semillas y espolvorear con el pimentón.



Descubre más  
recetas aquí

[tu.chef@miele.es](mailto:tu.chef@miele.es)









## Tarta de puerros caramelizados

---

 Horno a vapor combinado

 35 minutos

 8 personas

### Menaje

Bandeja universal

### Ingredientes

Para la masa,  
120 gr de harina integral  
75 gr de harina todo uso  
60 gr de parmesano rallado fino  
½ cucharadita de sal  
125 g de mantequilla sin sal muy fría  
60 ml de agua helada  
Para el relleno,  
180 gr de nata para cocinar  
200 gr de queso gruyere rallado  
3 cucharaditas de mostaza de Dijon  
1 cucharadita de hojas de tomillo, más ramitas  
para decorar  
1 yema de huevo  
sal y pimienta negra molida  
2 puerros, recortados y cortados en rodajas de  
1 cm  
20 g de mantequilla sin sal, derretida

### Preparación

1. Poner las harinas, el parmesano y la sal en un cuenco. Con un rallador, rallar la mantequilla en la harina. Añadir el agua helada y mezclar con la punta de los dedos hasta obtener una masa suave. Refrigerar durante 30 minutos o hasta que esté firme.
2. Estirar la masa entre hojas de papel de horno antiadherente hasta obtener un rectángulo de 20 cm x 40 cm con un grosor de 4 milímetros. Colóquelo en una bandeja de horno universal y retire la hoja superior de papel de horno.
3. Precalentar el horno en cocción intensiva a 180°C.
4. Para el relleno, mezclar nata, el queso, la mostaza, las hojas de tomillo, la yema de huevo, la sal y la pimienta. Extender el relleno sobre la masa dejando un borde de 4 cm.



Descubre más  
recetas aquí

[tuchefmiele@miele.es](mailto:tuchefmiele@miele.es)



---

Extender el relleno sobre la masa dejando un borde de 4 cm.

Cubrir el relleno con las rodajas de puerro y untar con mantequilla derretida. Doblar el exceso de masa para formar un borde. Presione firmemente los lados para cerrar el relleno.

Coloque la bandeja en el nivel 1 y hornee durante 35 minutos o hasta que la masa esté crujiente y dorada.



Descubre más  
recetas aquí

[tuchetmiele@miele.es](mailto:tuchetmiele@miele.es)







**Coliflor asada con pesto de tomate**

---

 Horno a vapor combinado

 45 minutos

 4 porciones

**Menaje**

Robot de cocina o batidora de mano  
Bandeja universal Perfect Clean

**Ingredientes**

Pesto de tomate,  
200 g de tomates secos escurridos  
150 g de piñones tostados  
1 diente de ajo, machacado  
1 cucharadita de zumo de limón  
80 ml de aceite de oliva virgen extra, o más si es necesario  
Escamas de sal y pimienta, al gusto  
  
Coliflor al horno,  
1 coliflor, aproximadamente 1 kg  
60 ml de aceite de oliva  
2 cucharadas de mezcla de especias Ras el hanout  
Escamas de sal, al gusto

**Preparación**

**Pesto de tomate**

Poner los tomates secos, los piñones, el ajo, el zumo de limón y el aceite en un robot de cocina y triturar hasta obtener una mezcla casi homogénea. Sazone al gusto. Añada más aceite si es necesario.

**Coliflor al horno**

Retire las hojas exteriores grandes de la coliflor y recorte la base para que la coliflor quede plana.

Colocar la coliflor en una bandeja universal. Rocíe con el aceite de oliva y espolvoree las especias y la sal sobre la coliflor.

Coloque la bandeja en el horno a vapor combinado en el nivel 2 y seleccione el modo Combi con Aire caliente Plus a 200° C + 60% de humedad. Hornee durante 45 minutos, o hasta que esté lo suficientemente blanda como para pincharla con un cuchillo.

Sirva la coliflor con el pesto de tomate.



Descubre más  
recetas aquí

[Tuchefmiele@miele.es](mailto:Tuchefmiele@miele.es)





## Ñoquis de calabaza con salsa de queso

---

 Horno a vapor combinado

 30 minutos

 4 porciones

### Menaje

Bandeja perforada

Sartén grande

Rayador

Cazo

### Ingredientes

Para la masa de ñoquis,

250 gr de Puré de calabaza

60 gr de patata deshidratada en copos

1 cucharadita de levadura química

1 Huevo

120 gr de harina

100 gr de queso San Simón da Costa | rallado

fino

Ralladura de nuez moscada

Sal

Pimienta

Para la salsa,

250 ml de yogur natural

200 g de mascarpone

100 gr de gorgonzola

1 diente de ajo | finamente picado

120 ml Pedro Ximénez

Para emplatar,

Hojas de rúcula

Nueces tostadas

### Preparación

1. Para la masa de ñoquis, pelar y cortar la calabaza en dados de 1x1cm.

2. Hervir la calabaza en agua con sal por 20 minutos, o cocerla 15 minutos en un horno a vapor a 100°.

3. Escurrir bien, para que luego al pisarlo no nos suelte mucha agua. Una vez pisado, reservar.

4. Hacer una corona con 100 g de harina y la cucharadita de levadura química y por el exterior hacer otra corona con la patata deshidratada.

5. Colocar en el centro el puré de calabaza, el huevo batido, el queso rallado y la nuez moscada, sal y pimienta.

6. Mezclar todo bien hasta tener una masa homogénea, pero sin trabajar demasiado. Dejar reposar 10 minutos en la nevera.



Descubre más  
recetas aquí

[Tuchetmiele@miele.es](mailto:Tuchetmiele@miele.es)



---

7. Hacer bolas de unos 100 g y estirar en forma de pequeños chorizos de 1 cm de grosor utilizando la harina restante para que no se nos pegue a la mesa. (Debemos incorporar la mínima cantidad de harina para que no se quede muy pesados los ñoquis)

8. Cortar los chorizos en ñoquis de unos 2 cm.

9. Cocer los ñoquis en abundante agua hirviendo con un punto de sal 1-2 minutos hasta observar que el ñoqui flota escurrir y colocar en dentro de la salsa reservada, o cocerlo al vapor en una bandeja perforada por 1 minuto.

Para la salsa:

1. Colocar el PX en una sartén y llevar a ebullición para que pierda un poco el alcohol.

2. Agregar el yogurt, el mascarpone y volver a llevar a ebullición.

3. Incorporar el gorgonzola, el ajo y reducir unos 6 minutos hasta que observemos que empieza a espesar.

4. Añadir los ñoquis cocidos y cocinar 1 minuto más.

5. Servir con unas hojas de rúcula y las nueces tostadas troceadas.



Descubre más  
recetas aquí

[Tuchetmicle@micle.es](mailto:Tuchetmicle@micle.es)









## Curry de setas con arroz pilaf

---

 Horno a vapor combinado

 30 minutos

 8 porciones

### Menaje

Bandeja inox sin perforar

Bandeja Gourmet

### Ingredientes

500 g de setas variadas

2 dientes de ajo

5 cm de jengibre

1 cebolla

½-1 guindilla roja fresca

500 g de tomates mixtos maduros

1 cucharada de crema de cacahuete

1 cucharadita de cúrcuma

2 hojas de lima kaffir

1 tallo de citronela

1 cucharada de pasta de curry

1 lata de 400 ml de leche de coco

Aceite de oliva

400 g de arroz basmati

2 limas

1 manojo de cilantro fresco

### Preparación

1. Limpiar las setas y trocearlas en trozos medianos. Rallar el ajo y el jengibre. Picar la cebolla y los tomates en trozos pequeños.
2. Poner el arroz en una bandeja inox sin perforar con 600 ml de agua y una pizca de sal. Cocinar con programas automáticos > Arroz largo > Arroz basmati
3. Calentar la bandeja Gourmet con dos cucharadas de aceite en el nivel 7, añadir el ajo y el jengibre, luego la cebolla y pocharla hasta que esté transparente. Subir el fuego al 9, añadir las setas y el tomate troceado, la cúrcuma y el curry, remover. Terminar con el resto de los ingredientes. Bajar el fuego a 6 y cocinar por 10 minutos.
4. Servir en un plato hondo el curry, espolvorear con cilantro picado y un gajo de lima. Servir el arroz basmati en otro cuenco.



Descubre más  
recetas aquí

[Tuchetmiele@miele.es](mailto:Tuchetmiele@miele.es)





**Lubina con espárragos verdes a baja temperatura**

---

 Horno a vapor combinado 22 minutos 6 personas**Menaje**

Bolsa de vacío grande x 2

Cazo

**Ingredientes**

6 lomos de lubina | 100 gr c/u

4 dientes de ajo

160 ml de aceite de oliva

1 paquetes de espárragos trigueros finos

Sal en escamas

1 limón

**Preparación**

1. Retirar las espinas del pescado y atemperar fuera del frigorífico al menos 2 horas antes de cocinar.

2. Laminar los ajos y colocarlos en un cazo junto al aceite de oliva. Cocinar a nivel 4 de la inducción hasta que se doren los ajos. Retirar del fuego y dejar los ajos dentro. Una vez que enfríe, retirar las láminas y picarlas, reservar.

3. Colocar los espárragos en una balsa grande de vacío, rociar con aceite de oliva, sellar en nivel 3. Colocar en la rejilla del horno en el nivel 2 en la función Cocción Sous vide a 90 ° C por 10 minutos.

4. Colocar el pescado en la bolsa de vacío sin que se encimen unos sobre otros, añadir el aceite de ajo frío. Envasar en el nivel 2 de vaciado y 3 de sellado. Colocar en la rejilla del horno en el nivel 2 en la función Cocción Sous vide a 60 ° C por 12 minutos. Aprovechar para calentar los espárragos y añadirlos al mismo tiempo.

5. Emplatar los espárragos debajo, el pescado por encima, poner una cucharada de el ajo y rallar limón por encima, terminar con unas escamas de sal.



Descubre más  
recetas aquí

[tuchefmiele@miele.es](mailto:tuchefmiele@miele.es)





## Pescado blanco al vapor

---

 Horno a vapor combinado

 15 minutos

 4 personas

### Menaje

Bandeja inox sin perforar

Cazo

### Ingredientes

- 1 cebolleta
- 1 kg de pescado blanco entero
- Sal en escamas
- 20 g de jengibre fresco, pelado y cortado en trozos del tamaño de una cerilla
- 60 ml de aceite de oliva extra virgen
- 2 cucharaditas de aceite de sésamo
- 1 cucharada de mirim
- 2 cucharadas de salsa de soja ligera
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de semillas de sésamo

### Preparación

1. Cortar el verde de cebolleta en aros. La parte blanca en juliana muy fina. Cortar también el jengibre pelado.
2. Colocarlo en una fuente apta para temperaturas de 100 ° C o sobre la bandeja inox sin perforar.
3. Colocar en los cortes el blanco de la cebolleta y jengibre, el sobrante esparcirlo por encima.
4. Salpimentar el pescado y cocinarlo a 100 ° C vapor por 15 minutos.
5. Mezclar en un cazo los aceites, añadir la salsa de soja, mirim y el azúcar previamente mezclado.
6. Verterlo con cuidado encima del pescado, espolvorear con el verde de cebolleta y las semillas de sésamo.



Descubre más  
recetas aquí

[tuchetmiele@miele.es](mailto:tuchetmiele@miele.es)







## Roast beef con verduras

---

 Horno a vapor combinado

 20 minutos aprox x kg

 6 personas

### Menaje

Bandeja universal

Rejilla del horno

### Ingredientes

1 kg de lomo alto o solomillo de ternera

Sal

Pimienta

Especias al gusto

½ coliflor

1 Cebolla morada

2 Zanahorias

Aceite de oliva virgen extra

### Preparación

1. Precalentar el horno en Cocción combinada Bóveda y Solera a 200 ° C con 40 % de humedad.
2. Atemperar fuera del frigorífico la carne 1 hora antes de cocinar.
3. Mezclar todas las especias en un plato, aceitar la carne y empanar con las especias.
4. Pelar las verduras y cortarlas del mismo tamaño. Colocarlas en la bandeja universal, condimentar y rociar con aceite.
5. Colocar la carne sobre la rejilla del horno en el nivel 2 y la bandeja de verduras en el nivel 1.
6. Colocar la sonda térmica inalámbrica en el centro de la carne y que quede a 45 grados posicionada. Indicar la temperatura interna de la carne.
  - Muy poco hecha: 49 ° C
  - Poco hecha: 52 ° C
  - Al punto: 54 ° C
  - Punto más: 60 ° C
  - Muy hecha: 71 ° C
  -
7. Retirar la carne y dejar reposar envuelto en papel albal por 5 minutos antes de cortar.



Descubre más  
recetas aquí

[Tuchetmiele@miele.es](mailto:Tuchetmiele@miele.es)





## Pan de plátano y chips de chocolate

---

 Horno a vapor combinado

 45 minutos

 8 personas

### Menaje

Molde rectangular para horno

Bol

### Ingredientes

3 plátanos maduros  
2 huevos L  
1 cucharadita levadura Royal o polvo para hornear  
200 g Harina integral el cereal que quieras, pero integral (espelta, trigo...)  
1 pizca nuez moscada  
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra-  
1/2 taza frutos secos (nueces, anacardos, piñones, almendras...)  
100 gr de chocolate 70 %

### Preparación

1. Precalentamos el horno a 200 ° C en la función Repostería especial.
2. Pelamos los plátanos y los aplastamos con un tenedor hasta hacerlos puré.
3. Añadimos en un bol los plátanos machacados y los huevos bien batidos, el aceite, la levadura, la pizquita de nuez moscada (que le dará un toque) y la harina integral. Removemos hasta conseguir una consistencia de masa consistente.
4. Añadimos los frutos secos y el chocolate troceados antes de terminar de mezclar. También es posible ponerle unas lonchas de plátano por encima de la masa para que el resultado quede más atractivo.
5. Engrasamos el molde de horno, añadimos la masa y lo metemos a 180 ° C al horno durante 45 minutos.
6. Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.



Descubre más  
recetas aquí

[Tuchetmiele@miele.es](mailto:Tuchetmiele@miele.es)





## Cookies americanas

---



Horno a vapor combinado



12 minutos



30 galletas

### Menaje

Bandeja universal

Batidora eléctrica

### Ingredientes

225 gr de mantequilla pomada

175 gr de azúcar blanco

175 gr de azúcar moreno

2 huevos L - a temperatura ambiente

1 cucharadita de extracto de vainilla

400 gr de harina todo uso

1 cucharadita de sal

2 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

300 gr de chocolate negro – troceado

### Preparación

1. En el bol de la batidora, batir con el accesorio de la pala, el azúcar y la mantequilla hasta que la mezcla esté más pálida y aireada. Rebaña las paredes del bol.

2. Añade los huevos y el extracto de vainilla y batir hasta que estén incorporados.

3. Añadir la harina, el bicarbonato de sodio y la sal, y mezcla con la ayuda de una espátula.

4. Añade el chocolate troceado y vuelve a mezclar con la espátula.

5. Haz bolas del tamaño de una pelota de golf. Colocarlas en la bandeja universal, con 2 dedos de distancia una de otra. Enfriar 30 minutos en el frigorífico.

6. Precalienta el horno a 170 °C en la función Bóveda y solera. Hornea por 12 minutos. Deja que las galletas se enfrien en la bandeja, continuarán haciéndose un poco.

7. Déjalas enfriar y guárdalas en un recipiente hermético.



Descubre más  
recetas aquí

[Tuchetmiele@miele.es](mailto:Tuchetmiele@miele.es)





## Tarta de zanahoria

---



Horno a vapor combinado



45 minutos



8-10 porciones

### Menaje

Bandeja universal

Batidora eléctrica

### Ingredientes

250 gr de zanahoria rallada  
180 gr de zumo de naranja  
190 gr de azúcar moreno  
70 gr de mantequilla sin sal  
70 gr de azúcar blanco  
2 huevos L  
375 gr de harina todo uso  
1 cucharadita de levadura en polvo o polvo de hornear  
 $\frac{1}{2}$  cucharadita de bicarbonato sódico  
1 cucharadita de especias mixtas (jengibre en polvo, nuez moscada, canela molida)  
90 g de nueces picadas  
  
Glaseado de queso crema,  
250 gr de queso crema, a temperatura ambiente  
100 gr de mantequilla pomada  
2 cucharaditas de esencia de vainilla  
250 gr de azúcar glas

### Preparación

1. Precaliente el horno en Repostería especial a 160°C.
2. Engrasar y forra un molde desmontable de 20 cm.
3. En una batidora, mezclar la zanahoria, el zumo de naranja y el azúcar moreno. Triturar hasta obtener un puré homogéneo.
4. En el bol de una batidora eléctrica con el accesorio de pala, mezclar la mantequilla y el azúcar glas hasta obtener una crema ligera y esponjosa.
5. Añadir los huevos, de uno en uno, batiendo bien entre cada adición. A continuación, añadir el puré de zanahoria y mezclar bien.
6. Incorporar la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato sódico, las especias y las nueces hasta que estén completamente mezclados.

Descubre más  
recetas aquí

[Tuchefmiele@miele.es](mailto:Tuchefmiele@miele.es)



7. Vierta la masa en el molde. Hornear en el nivel 2 durante 45-60 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo éste salga limpio. Dejar enfriar antes de glasear.

Glaseado de queso crema,

1. En el bol de una batidora eléctrica, batir la mantequilla y el queso crema hasta que adquieran un color pálido. Añadir el azúcar glas, la esencia de vainilla y batir hasta integrar.



Descubre más  
recetas aquí

[Tuchefmiele@miele.es](mailto:Tuchefmiele@miele.es)







## Castañas asadas

---

 Horno a vapor combinado

 20 minutos

 4 porciones

### Menaje

Bandeja universal

Colador

Trapo de cocina

### Ingredientes

500 gr de castañas frescas

Agua

### Preparación

1. Precaliente el horno en Aire Caliente Plus a 180 ° C.
2. Lavar las castañas dentro de un colador debajo del grifo, escurrir.
3. Con un cuchillo muy afilado, hacer un pequeño corte en la piel de las castañas.
4. Colocar las castañas en una bandeja universal, sin que se superpongan, colocarlas en el nivel 2 del horno.
5. Cerrar la puerta y darle un toque de vapor.
6. Hornear por 15-20 minutos.
7. Rápidamente envolverlas en un trapo de cocina, pelarlas y comerlas en caliente.



Descubre más  
recetas aquí

[Tuchefmiele@miele.es](mailto:Tuchefmiele@miele.es)





## Magdalenas de lemon curd

---

 Horno a vapor combinado

 45 minutos + 5 horas

 12 porciones

### Menaje

Bandeja Airfry

Molde de magdalenas

### Ingredientes

Limón confitado,  
100 g de azúcar glas  
100 ml de agua  
1 cucharadita de zumo de limón, extra  
1 limón en rodajas finas

Cuajada de limón,  
3 huevos  
5 yemas de huevo  
250 g de azúcar  
250 ml de zumo de limón  
220 g de mantequilla derretida y fría

Magdalenas,  
110 g de mantequilla sin sal  
160 g de azúcar en polvo  
2 huevos  
1 limón pelado  
1 cucharada de zumo de limón  
180 g de harina  
120 ml de leche

Crema de limón,  
250 g de mantequilla sin sal  
200 ml de leche condensada  
2 cucharaditas de zumo de limón

Crema de merengue suizo  
170 g de claras de huevo (aproximadamente 6  
huevos)  
340 g de azúcar  
680 g de mantequilla, cortada en dados, a  
temperatura ambiente

### Preparación

1. Para el limón confitado, poner en un cazo pequeño a fuego fuerte, nivel de inducción 9, el azúcar, el agua y el zumo de limón, dejar hervir hasta que el azúcar se haya disuelto.
2. Sumergir las rodajas de limón en el jarabe de azúcar y colóquelas en una bandeja de horno perforada y forrada con papel.



Descubre más  
recetas aquí

[tucontacto@miele.es](mailto:tucontacto@miele.es)

3. Deshidratar en el cajón de calentamiento a 85°C aproximadamente durante 4 horas o hasta que estén crujientes.

Cuajada de limón,

1. En un bol de cristal, bata los huevos, las yemas y el azúcar hasta que la mezcla esté pálida. Añada el zumo de limón y, a continuación, la mantequilla y bata hasta obtener una mezcla homogénea.

2. Cubrir con film transparente e introducir en el horno de vapor sobre una rejilla. Cocer al vapor a 75°C durante 45 minutos.

3. Sacar la cuajada del horno de vapor y batir enérgicamente hasta que quede suave y de color uniforme. Pásela por un colador y viértala en un cuenco limpio. Cubrir la superficie con un trozo de film transparente y refrigerar durante al menos 2 horas, o hasta que cuaje.

Magdalenas,

1. En el bol de una batidora eléctrica con el accesorio de pala, mezclar la mantequilla y el azúcar a velocidad media hasta que la mezcla esté pálida y esponjosa.

2. Añadir los huevos de uno en uno batiendo bien entre cada adición. Añada la ralladura de limón y el zumo.

3. Reduzca la velocidad e incorpore suavemente la harina y la leche hasta que estén bien mezcladas. Con una cuchara, vierta la mezcla en moldes para magdalenas forrados con papel, llenándolos hasta las tres cuartas partes.

4. Cocer al vapor a 100°C durante 30 minutos o hasta que estén bien cocidos.

5. Sacar las magdalenas del molde mientras estén calientes y dejar enfriar sobre una rejilla.



Descubre más  
recetas aquí

[Tuchefmiele@miele.es](mailto:Tuchefmiele@miele.es)



Crema de limón,

1. En una batidora eléctrica con el accesorio de pala, batir la mantequilla y la leche condensada hasta que quede ligera y esponjosa. Añadir el zumo de limón.

Crema de merengue suizo,

1. Mezclar las claras de huevo y el azúcar en el bol de una batidora independiente. Introducir en el horno de vapor sobre una rejilla y cocer al vapor a 65°C durante 20 minutos.

2. Pasar el bol a la batidora. Utilizando el accesorio batidor, batir hasta que se formen picos firmes, aproximadamente 5-7 minutos.

3. Cambiar al accesorio de pala y añadir gradualmente la mitad de la mantequilla, mezclando a velocidad baja hasta que el merengue se haya emulsionado completamente con la mantequilla.

4. Añadir el resto de la mantequilla y aumente lentamente la velocidad hasta alcanzar una velocidad media-alta.

5. Seguir batiendo hasta que la mezcla empiece a parecer ligera y esponjosa. Parar, raspar el bol y reducir a velocidad baja. Añadir el aroma si lo desea y siga batiendo a velocidad baja durante 45 segundos, y luego a velocidad media-alta durante 45 segundos más para mezclar.



Descubre más  
recetas aquí

[Tuchetmiele@miele.es](mailto:Tuchetmiele@miele.es)

