

# SUSPIROS DE FRESA

## Ingredientes:

- 4 claras de huevo a temperatura ambiente
- 1 taza de Natuvia Granulado
- 1/4 de cdta de jugo de limón
- 1 cdta de extracto de vainilla
- 1/2 taza de fresas frescas, trituradas o hechas puré

## Preparación:

1. Precaentá el horno a 100°C (200°F). Forrá bandejas para hornear con papel pergamino.
2. En un tazón limpio y seco, batí las claras de huevo con una batidora eléctrica a velocidad media hasta que empiecen a espumar.
3. Agregá el Nativia Granulado gradualmente, una cucharada a la vez, mientras continuás batiendo las claras. Añadí el jugo de limón.
4. Aumentá la velocidad de la batidora a alta y seguí batiendo hasta que la mezcla forme picos firmes y brillantes.
5. Incorporá con cuidado el extracto de vainilla y las fresas trituradas. Mezclá suavemente con una espátula hasta que estén bien combinados.
6. Llená una manga pastelera con la mezcla de suspiro y formá pequeñas montañas en las bandejas para hornear, dejando espacio entre cada montaña.
7. Horneá los suspiros durante aproximadamente 1.5 a 2 horas, o hasta que estén secos al tacto y se despeguen fácilmente del papel pergamino.
8. Retirá del horno y deja enfriar completamente antes de servir o guardalos en un recipiente hermético.