

# Merengues com creme de castanha

Tempo total **90 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação **60 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)  
**2812 kJ / 672 kcal**

Gorduras totais: **19 g** Proteína: **9 g**  
Hidratos de carbono: **60 g**

## INGREDIENTES

6 Porções

### Merengues:

**4** claras de ovo  
**200 g** de açúcar refinado  
**1 colher de chá** de fécula de batata  
**1 colher de chá** de sumo de limão  
**1 pitada** de sal

### Creme de castanha:

**400 g** de castanhas cruas  
**40 ml** de rum  
**1** vagem de baunilha  
**400 ml** de leite  
**2 colheres de sopa** de açúcar em pó  
**1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

### Adicionalmente:

**250 ml** de natas duplas  
**1 colher de chá** de açúcar em pó  
**10 g** de chocolate de leite, ralado  
**2 colheres de sopa** de nozes pecã picadas

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**4** claras de ovo - **200 g** de açúcar refinado - **1 colher de chá** de fécula de batata - **1 colher de chá** de sumo de limão - **1 pitada** de sal  
Coloque as claras de ovo na tigela da batedeira. Bata-as até obter picos firmes, adicionando gradualmente 1 colher de chá de açúcar de cada vez. Quando o merengue estiver batido e todo o açúcar tiver sido adicionado, junte o sumo de limão e a fécula de batata. Misture ligeiramente para combinar os ingredientes.

Transfira o merengue para um saco de pasteleiro e forme ninhos num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal. Coloque-os num forno pré-aquecido a 160 graus Celsius e, em seguida, reduza imediatamente a temperatura para 100 graus Celsius. Cozinhe os merengues durante 1 hora.

### Passo 2

**400 g** de castanhas cruas - **40 ml** de rum - **1** vagem de baunilha - **400 ml** de leite - **2 colheres de sopa** de açúcar em pó - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

Corte as castanhas com uma faca afiada. Verta água a ferver sobre elas e coza-as durante 20 minutos. Retire as castanhas, deixe-as arrefecer e descasque-as.

Deite novamente as castanhas descascadas no tacho, junte o leite, uma colher de sopa de açúcar em pó, as vagens de baunilha e deixe cozinhar até ficarem macias. Transfira para um liquidificador, adicione o rum, o molho de soja e misture até obter

um creme homogéneo.

### **Passo 3**

**250 ml** de natas duplas - **1 colher de chá** de açúcar em pó - **10 g** de chocolate de leite, ralado - **2 colheres de sopa** de nozes pecã picadas  
Bata as natas com o açúcar em pó até obter picos firmes.

No centro de cada merengue, coloque cerca de uma colher de sopa de creme de castanha e cubra-o com chantilly. Polvilhe com chocolate ralado e nozes pecan picadas.