

## BOMBAS DE ESPUMILLAS RELLENAS DE CREMA DE DULCE DE LECHE

### Ingredientes

#### *Para las espumillas:*

- 4 claras de huevo
  - ½ taza de azúcar granulada
  - 1 pizca de sal
  - 1 taza de avellanas ligeramente tostadas o cualquier otra nuez, picada en trozos grandes
- +¼ taza de avellanas ligeramente tostadas picadas, si también desea espolvorear un poco sobre cada merengue.



#### *Para la crema de dulce de leche:*

- 3 yemas de huevo
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 1 ½ cucharada de harina para todo uso
- ¼ lata de 3.5 oz de dulce de leche (agrega leche condensada regular, si prefieres no tener el sabor de dulce de leche)
- ¾ tazas de leche
- 8 cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

### Instrucciones:

#### *Para hacer las espumillas:*

1. Forra dos bandejas para hornear con papel de hornear, dejar aparte y precalienta el horno a 225 F (110 C)
2. En un recipiente completamente limpio y absolutamente libre de grasa, separa las claras de huevo de las yemas de huevo asegurándote de que ningún rastro de la yema de huevo penetre en las claras de huevo.
3. Agrega ½ taza de azúcar y una pizca de sal a las claras de huevo líquidas y bate a alta velocidad durante unos 15 minutos. Si usas una batidora de mano, esto puede demorar entre 5 y 10 minutos más.
4. A medida que empeces a batir las claras, estarán muy espesas y líquidas, pero a medida que sigas batiendo, las claras irán ganando volumen lentamente y se verán muy brillantes y de color nacarado.

5. Mientras tanto, pica aproximadamente 1 taza de avellanas (o pecanas o walnuts o la nuez que prefiras).

6. Agrega los pedacitos de avellana picada al merengue batido, con una espátula haciéndolo de abajo hacia arriba, incorpora las avellanas al merengue con una mínima cantidad de movimiento (menos de 15 veces).

Con dos cucharas ve poniendo los merengues en tu molde para hornear que tenías preparado, dejando un espacio de 1.5 pulgada entre ellas.

***Hornea durante 2 horas. Apaga el horno y deje enfriar dentro del horno.***

***Para hacer la crema de dulce de leche:***

1. En una olla pequeña y la estufa apagada, agrega 3 yemas de huevo, 2 cucharadas de azúcar granulada, 1 cucharadita de extracto de vainilla y batir hasta que quede suave.

2. Agrega 1.5 cucharadas de harina y batir hasta que quede suave nuevamente.

3. Calienta  $\frac{3}{4}$  tazas de leche (En otra olla o en el microondas) hasta que hierva y agrega poco a poco a la mezcla de yema de huevo, batiendo bien después de cada adición.

4. Agrega  $\frac{1}{4}$  de lata de dulce de leche a la mezcla de huevo y bate hasta que la mayor parte se disuelva. Lo que no se ha disuelto, se disolverá mientras se cocina.

5. Poner a fuego medio y cocinar mientras bates constantemente con un batidor de mano, para evitar que se queme, aproximadamente 2 minutos después del punto de ebullición. Deja enfriar a temperatura ambiente.

6. En un recipiente mediano, batir 8 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente a alta velocidad durante unos 5 minutos, o hasta que esté muy esponjosa y de color casi blanco. Recuerda raspar el fondo del recipiente varias veces mientras lo estás batiendo. Si estás utilizando una batidora de mano, puede tardar entre 7 y 9 minutos.

7. Agrega la crema de dulce de leche a la mantequilla, agregarla por partes, batiendo mínimamente después de cada adición. Tiene que quedar con una consistencia cremosa, no líquida.

8. Guarda la crema de dulce de leche en un recipiente bien cerrado en el refrigerador hasta por 3 días. Deja que alcance la temperatura ambiente antes de usar.

### **Ensamblar las bombas:**

1. Usa una cuchara para agregar la crema a las galletas. Coloca una buena cantidad en la parte inferior de la mitad de las espumillas, luego presiona la otra mitad en la parte superior.
2. Enrolla la parte expuesta de la crema en algunas nueces picadas.
3. Refrigerera las bombas de espumillas, tapadas, durante al menos 6 horas, o mejor aún, de 12 a 24 horas antes de consumirlas. Es mejor comerlos al día siguiente, pero pueden permanecer en el refrigerador durante varios días, bien envueltas.

### **Nota:**

\*Podes preparar las espumillas y la crema de dulce de leche , 2 o 3 días antes del día que los vayas a servir, solo asegúrate de guardarlos en contenedores que no le entre el aire. El día de tu cena, los ensamblas y guardas en la refrigeradora y estarán listos al momento del postre.