

Merengue Gourmet : não dá pra resistir



Parece simples: bater as claras com açúcar e levar ao forno. Mas um bom merengue precisa ser no ponto: crocante, sem muito creme, não muito doce e ainda ter sabor e delicadeza na textura.

Talvez por essa razão poucas pessoas se atrevam a produzir apenas eles. Mas Izabella da **It's all about merengue**, do Rio de Janeiro, faz um sucesso enorme com eles. Nas fotos apenas um aperitivo da sua produção em mesas assinadas por **Fabiane Calvo** da **Pink Decor**.

Produzidos de forma artesanal (por isso o sabor é incrível) são totalmente personalizados. E, de tão delicados e saborosos, muita gente de fora do Rio está pedindo para ela enviar as delicias coloridas pelo correio!

Um dos **top** mais pedidos é esse **suspiro casadinho** como o da foto acima (o recheio e a cor ficam também a escolha do cliente).



E olhem o efeito lindo que tem o ninho (acima) que leva no meio um brigadeiro ou uma geleia com frutas. Para incrementar o **decor**, os divertidos pirulitos que parecem uma flor além de cookies de merengue com castanha que acabam com qualquer dieta!

Na produção de Izabella tem também a clássica gota (que pode ser de uma, duas, três cores) simples ou recheada de nutella, mousse de limão, doce de leite etc.

contato Instagram : @its_all_about_merengues

Fabiane Calvo : @pinkdecor