

# Marquesa de Parchita

La marquesa es uno de los postres favoritos de los venezolanos por la facilidad con la que se prepara y las infinitas posibilidades de sabor.

## Ingredientes

8 parchitas grandes  
2 latas de leche condensada  
2 paquetes de galletas María  
2 tazas de leche líquida  
4 claras de huevo  
1 taza de azúcar blanca

## Preparación

Extraer con un colador, el zumo de la parchita y desechar las semillas.

Poner el zumo de la parchita en la licuadora y agregar la leche condensada.

Procesar la mezcla hasta formar una crema.

Sacar las galletas de su empaque y humedecerlas en la leche, preferiblemente de a una para que no se rompan.

Disponer las galletas en un refractario o molde hasta cubrir la superficie.

Colocar crema de parchita y seguir con otra capa de galletas previamente remojadas en leche.

Repetir el procedimiento hasta que se agoten los ingredientes. Se deben obtener 3 o 4 capas.

Dejar reposar en la nevera por unas 2 horas para que adquiera firmeza.

Preparar el merengue para decorar batiendo las claras con el azúcar hasta llevarlas a punta de nieve.

Utilizar una manga repostera para decorar la marquesa con el merengue justo antes de servir.

**Redacción La Mañana Digital**