Besos de negrita

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Para celíacos
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
dejar enfriar bien el merengue antes de añadir el chocolate

Descripción:

un capricho para los locos del merengue

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Claras de huevo
- El mismo peso de los anteriores de azúcar (sin cáscara)
- 200g chocolate fondant
- 30 g aceite
- 1 paquete galletas aptas para celiacos tipo maria

Preparación:

Paso 1

con las claras y el azucar montamos un merengue firme,en una bandeja de horno con papel ,disponemos las galletas,con una manga pastelera ponemos el merengue sobre cada galleta y lo horneamos a 100 g hasta que al tocar el merengue no se pegue al dedo(unos 40 min)dejamos enfriar y mientras fundimos el chocolate ,le añadimos el aceite para que brille y lo mezclamos ,con una cuchara bamos rociando tods los merengues hasta cubrir totalmente y dejamos hasta que el chocolate este duro