

# Tartaletitas de chocolate rellenas de merengue



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- Chocolate de fundir
- Tartaletas mini de silicona

**Preparación:**

## Paso 1

Calentamos el chocolate en el microondas (o al baño de maría) a poca potencia, vigilándolo constantemente hasta que esté fundido. Con un pincel vamos pintando los moldes por el interior con el chocolate, podemos hacerlo con una capa gruesa o casi mejor con una capa más fina, dejarlo enfriar y darle otra capa. Cuando esté bien frío y sólido lo desmoldamos con cuidado y ya nos quedan unas tartaletas para rellenar con lo que nos apetezca.