Tartaletitas de chocolate rellenas de merengue

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Rosa Maria Munu

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.