

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Olguita



**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 celíacos tipo maria

## **Preparación:**

### **Paso 1**

con las claras y el azúcar 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 vamos rociando todos los merengues hasta cubrir totalmente y dejamos hasta que el chocolate este duro