

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** eva de la torre



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