HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Fantasmitos de merengue

2h · 6 raciones · 66 kcal

Ingredientes

- **90 gr** de clara de huevo
- **90 gr** de azúcar
- Un poco de chocolate

POR RACIÓN

Proteínas	1,6 g
Grasas	0 g
Hidratos	15 g
Fibra	0 g

Elaboración

1. Batir las claras de huevo y, en cuanto empiecen a blanquear, añadir el azúcar a saco
2. Continuar a máxima potencia hasta que el merengue forme picos
3. Embolsar el merengue en una manga y hacer las formas de los fantasmas
4. Hornear a 90 100 grados durante una hora y media o dos
5. Cuando estén fríos y secos, pintar los ojitos y la boca con un poco de chocolate

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto