

Bocaditos de Merengue y Chocolate



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Chocolate fundido: c/n

Limón para su ralladura: 1 Unidad

Merengue italiano: c/n

Sal: 1 Pizca

Azúcar impalpable: 150 grs

Esencia de almendras: 1 cdita

Mantequilla pomada: 300 grs

Mermelada de fresas: 200 grs

Preparación de la Receta

- Batimos la *mantequilla* con el azúcar hasta *blanquear*
- Agregamos el *huevo*, la esencia y la ralladura
- Añadimos la *harina*, la sal y ponemos en una manga.
- Sobre una bandeja con papel de horno hacemos círculos y horneamos en horno precalentado a 180 °C hasta apenas *dorar* (unos 10-15 minutos)
- Dejamos enfriar, untamos con mermelada, hacemos copos de merengue italiano y bañamos en **chocolate** fundido
- Dejamos que el *chocolate* endurezca y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-merengue-y-chocolate>