

Hongos o merengues cubiertos de chocolate.



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

40

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

300 g Claras de Huevo San Juan

130 g Azúcar

80 g Azúcar glass

Cantidad suficiente de obleas

Para azúcar a punto de bola de nieve:

520 g Azúcar.

80 g Agua

Para la cobertura:

400 g Chocolate oscuro

50 g Aceite de girasol

Cantidad suficiente de chocolate blanco

Para las galletas:

160 g Harina

60 g Cocoa

150 g Azúcar

1 cdita Levadura química (Royal)

1/4 cdita Sal

1 cdita Azúcar avainillada

1 pza Huevo San Juan

100 g Mantequilla

Preparación

Procedimiento:

1. Montar las claras de huevo San Juan junto a punto de nieve en una batidora incorpora al azúcar.
2. Al mismo tiempo poner a hervir la otra parte de azúcar y el agua a 120° C. (Para lograr el punto de bola de nieve)

3. Sin dejar de batir las claras de huevo San Juan incorporar el azúcar que pusimos a hervir (a punto de bola de nieve) para formar un merengue tipo italiano.
4. Cuando este acabado y antes de apagar la batidora añade en forma de lluvia, el azúcar glass para que el merengue forme corteza.
5. Cortar las obleas redondas con un cortapastas para darle forma circular de unos 4cm. de diámetro. Con una manga iremos depositando el merengue en cada oblea.
6. Meter al horno a 50º C, para secarlos. (Si este es de aire caliente mucho mejor).
7. Una vez que formen una corteza, sacar del horno. Reservar.
8. Colocar los merengues sobre las galletas. (pegarlos con un poco de chocolate fundido)
9. Fundir el chocolate a baño María o en el microondas con cuidado de no quemarlo y añadirle el aceite (este se añade para que quede más líquido y la capa de chocolate sea fina).
10. Baña los merengues girándolos para cubrir toda la superficie. Poner una rejilla por si escurre algo y dejar solidificar.
11. Con chocolate blanco fundido decorarlos. Estos se pueden acompañar de nuez, frambuesa o blueberry.

Para las Galletas:

1. Mezclar con un batidor de globo, la harina, el azúcar, la levadura, el cacao, la sal y el azúcar avainillada.
2. Añadir la mantequilla ablandada y el huevo. Amasar bien hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. Estirar con el rodillo (se trabaja bien por su contenido en grasa y no se pega en la mesa) hasta obtener un plancha de un par de milímetros de espesor.
4. Picar la masa con un tenedor y luego cortar discos con un cortapastas de 4 centímetros de diámetro. Reciclar los recortes repitiendo la elaboración.
5. Hornear los discos a 170º C sobre papel de hornear, durante unos 15 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar completamente antes de utilizar.