

## BLANQUITOS PARA GOLOSOS

### INGREDIENTES:

4 Claras

200 gramos de azúcar

Para la cobertura:

250 gramos de chocolate blanco

50 gramos de leche

### PREPARACIÓN

Poner en el vaso las claras más el azúcar. Tres minutos a 40° velocidad 2.

Cuando termine sin temperatura 7 minutos en velocidad 3, con mariposa.

Poner en una manga pastelera y reservar.

Para preparar la cobertura poner en el vaso la leche 3 minutos, temperatura 70° velocidad 1.

Parar y añadir el chocolate, dejar unos segundos y triturar a velocidad 8 sin calor.

### Montaje

Se pone en una bandeja unas ocho galletas (al gusto) con la manga se forman unos montones encima, después se cubre con el chocolate blanco. Espolvorear con granillo de chocolate negro, colores, perlas, guindas, etc.

Si no tenéis manga pastelera, se coge unas bolsas de plástico transparente, se llenan y se abre un piquito muy pequeño, por el cual se trabaja