

BLANQUITOS

Ingredientes:

- 4 Claras
- 200 gr. de azúcar

Para la cobertura:

- 250 gr. de chocolate blanco
- 50 gr. de leche

Preparación:

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

Ponga la mariposa en las cuchillas, sin temperatura 7 minutos, velocidad 3.

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.