

- Galletas decoradas para San Valentín -



INGREDIENTES

EL JUGO DE 5 LIMONES

2 CLARAS DE HUEVO

1 CUCHARADA DE MERENGUE EN POLVO

3 TAZAS DE AZÚCAR GLASS

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PRETZELS

16 GALLETAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE (BLANCO Y OSCURO)

COLORANTE CAFÉ

PROCEDIMIENTO

1.

EN UN BOWL, AGREGA EL JUGO DE LIMÓN, LAS CLARAS DE HUEVO, EL MERENGUE EN POLVO, EL AZÚCAR GLASS (POCO A POCO) Y BATE HASTA INCORPORAR TODOS LOS INGREDIENTES.

2. AGREGA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y CONTINÚA BATIENDO.
3. SEPARA TU GLASEADO EN DOS PARTES Y DEJA UNO BLANCO. AGREGA COLORANTE CAFÉ PARA LA OTRA PARTE.
4. PON TU GLASEADO EN DOS MANGAS PASTELERAS CON DUYA #2.
5. SOBRE LA GALLETA CUBIERTA, PON UN PUNTITO DE GLASEADO, COLOCA EL PRETZEL EN EL CENTRO.
6. RELLENA EL PRETZEL CON GLASEADO Y COLOCA EL SPRINKLE DE CORAZÓN.
7. DEJA SECAR POR 1 HORA.