

# Besos de avellanas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/besos-de-avellanas>

## Preparación

Precaliente el horno a 100°C y coloque una rejilla en el medio del horno. Forrar 2 bandejas para hornear con papel manteca. Mezcle el azúcar y el cacao en un tazón. Batir las claras de huevo, el cremor tártaro y la sal en el cuenco de una batidora de pie a velocidad media-alta hasta que se formen picos suaves, aproximadamente 1 minuto. Poco a poco, espolvorear la mezcla de azúcar a las claras de huevo a velocidad media-alta, y luego continúe batiendo hasta que los picos estén rígidos y brillantes; 2 - 3 minutos. Coloque la mezcla en una manga realice pequeñas gotas de merengue sobre las bandejas para hornear. Hornee aproximadamente 1 hora, o hasta que los merenguitos se sientan secos y firmes al tacto. Si es necesario, reduzca la temperatura del horno para evitar que se doren. Apagar el horno, abrir la puerta y enfriar las galletas durante al menos 30 minutos. Sacar las galletas del papel. Una vez lista, unir dos merenguitos con nutella en el medio.

## Ingredientes

- 1/2 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Cacao
- 2 Claras de huevo
- 1/8 cucharadita/s Cremor Tártaro
- 1/8 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Nutella

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Visitas, Postre, Dulces

