Fantasmas de merengue sin huevo



Consejo del chef

Puedes usar estos fantasmas para decorar tartas, cupcakes o formar una 'galleta' poniendo un relleno y pegando dos fantasmas presionándolos ligeramente. Se pueden hacer con antelación y guardarlos en un tupper hermético durante varios días.

Raciones para 6

- ❏ **160 gr** Aquafaba o líquido de conservar legumbres
- ❏ **400 gr** Azúcar glass
- ❏ **4 gr** Goma xantana
- ❏ Foundant negro para decorar
- ❏ Aroma de coco o limón (opcional)

1. Coloca el aquafaba en el bol de la batidora. Con las varillas, monta el aquafaba a punto de nieve.
2. Añade la mitad del azúcar y bate de nuevo. Incorpora el resto del azúcar y sigue batiendo.
3. Por último, añade la goma xantana (y el aroma si quieres), esto hará que la mezcla sea más estable y aguante bien la cocción. Continúa batiendo hasta que esté todo bien incorporado.
4. Coloca la mezcla en una manga pastelera con una boquilla redonda pequeña (el merengue tiende a expandirse y de esta manera lo evitamos) y coloca papel vegetal sobre la bandeja del horno.
5. Para dar forma a los fantasmas sigue este procedimiento: aprieta y forma un punto, después sin dejar de presionar haz un trazo de forma de U que serán los brazos, baja para formar el cuerpo y deja de presionar la manga llevando la mano hacia un lado, así conseguirás un trazo fino para formar la 'cola'.
6. Hornea durante 2 horas a 90ºC y deja reposar antes de moverlos de la bandeja.
7. Para hacer los ojos y la boca haz bolitas de fondant negro y pégalos sobre los fantasmas.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/fantasmas-de-merengue-sin-huevo/