



## 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 quieras), 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 90°C 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/>

