

Suspiros de Chocolate

[Los suspiros](#) son unos deliciosos postre crujientes por fuera y suaves por dentro, pero si además le damos otro sabor, lo convertimos en un postre totalmente diferente.

[recetavenezolana.com](#) te muestra lo sencillo que es preparar Suspiros de [Chocolate](#), perfecto para la merienda de los niños.

Preparación: **30 minutos** Cocción: **35 minutos** Cantidad: **12 Unidades** Dificultad: **Medio**

Ingredientes para la receta de Suspiros de Chocolate:

- 3/4 de taza de azúcar
- $\frac{1}{4}$ de taza de agua
- 4 claras de huevo
- $\frac{1}{2}$ taza de [chocolate en polvo](#)

Preparación de la receta de Suspiros de Chocolate:

1. Poner el azúcar en una olla y cubrirla poco a poco con agua. La cantidad de agua será la necesaria para poder cubrir el azúcar.
2. Calentar la olla a fuego medio y dejar cocinar hasta que se disuelva el azúcar y se forme un almíbar suave.
3. Precalentar el horno a 180 °C o 350 °F.
4. Montar las claras de huevo a punto de nieve, preferiblemente con batidora eléctrica para mayor rapidez. Reservar.
5. Derretir el chocolate en polvo al baño maría.
6. Añadir el almíbar poco a poco a las claras montadas para obtener el merengue sin dejar de batir.
7. Incorporar el chocolate fundido caliente también muy lentamente y sin dejar de remover.
8. Batir hasta que el merengue de chocolate adquiera la textura y consistencia adecuada.
9. Poner la mezcla en una manga pastelera, distribuir la mezcla sobre una manta siliconada o una bandeja con papel encerado con forma de pequeños espirales.
10. Llevar al horno por 30 minutos.
11. Sacar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.
12. Servir y disfrutar.

FUENTE: recetavenezolana.com