**Galletitas merengadas**

**Para la masa**

Almidón de maíz 200 g

Harina de arroz 50 g

Polvo para hornear 1/2 cucharadita

Margarina 100 g

Azúcar 100 g

Esencia de vainilla 1 cdita

Huevo 1

Agua c/n

**Para el relleno**

Agua 125 cc

Azúcar 250 g

Gelatina sin sabor 4 g

Gelatina ligth de frutilla 3 g

Decoración: coco rallado opcional

**Procedimiento**

Colocar todos los ingredientes secos en un bol.

Agregar la margarina, el huevo, la esencia de vainilla y de ser necesario un poquito de agua hasta tomar la masa.

Dejar descansar en la heladera hasta que tome cuerpo. Luego estirar de un espesor de 3mm, cortar con cortantes y disponer en una placa limpia. Hornear a temperatura media por espacio aprox. de 10 minutos.

**Para el relleno**

Colocar en una ollita el azúcar y cubrir con la mitad del agua.

Dejar hervir hasta que alcance punto de hilo fuerte.

Por otro lado, en un bol colocar la gelatina  y  el resto de agua, batir bien.

Agregar el almíbar a medida que se bate, hasta que la preparación espume y tome consistencia.

Colocarlo en una manga y proceder al armado, decorar con coco rallado si lo desean.

Dejar que se seque el relleno un poquito antes de consumir.

 **Silvina Rumi.**