

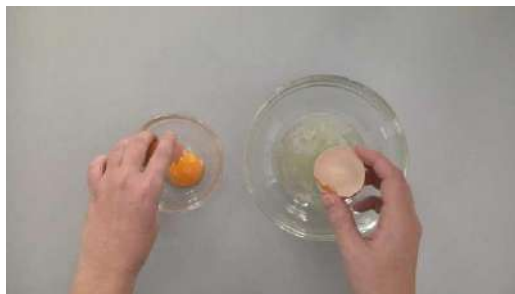


Puedes ver el vídeo en nuestra página web [www.glotonessingluten.com](http://www.glotonessingluten.com), en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link <https://youtu.be/DpELSMfA52s>

**Ingredientes:**

3 huevos  
120 g. chocolate blanco sin gluten  
120 g. de queso en crema  
Agua  
Azúcar glass

glotonones  
sin gluten



Separamos las claras y yemas de 3 huevos y reservamos las claras en el frigorífico.



Derretimos 120 g. de chocolate blanco sin gluten. Se puede hacer al baño maría o al microondas, ¡lo que prefieras!



Mezclamos el chocolate derretido con 120 g. de queso en crema y las 3 yemas de huevo. ¡A remover! Después reservamos.



Montamos las claras de los 3 huevos a punto de nieve y damos la vuelta para comprobar que no se derraman, así sabremos que están listas.



Añadimos las claras en tres pasos. Es decir, añadimos, batimos, añadimos, batimos. Aquí es muy importante que todo quede mezclado homogéneamente.



Ponemos la mezcla en un recipiente con papel de horno y un poco de aceite para que no se queme.

Ahora llega un paso fundamental: poner agua alrededor del molde para que se haga al baño María.

Horneamos a 170º durante 15 min.

Bajamos a 160º y horneamos 15 min más.

Dejamos reposar 15 minutos. ¡Paciencia Glotón!



Espolvoreamos con azúcar glass. Si te gusta muy dulce, ¡No escatimes!



¡Y listo!