Minicaracolas con pepitas de chocolate y merengue suizo

Ingredientes para la masa:

- 150 g de leche de arroz
- 50 g de mantequilla de soja (oliva, nueces)
- 3 yemas de huevo
- 20 gr de levadura fresca de panadería
- 50 g de azúcar
- 100 g de harina celipán
- 300 g de harina proceli

Ingredientes para el relleno:

- 30 g de mantequilla fundida
- 50 gr de azúcar moreno
- 50 g de pepitas de chocolate o fideos
- 1 huevo batido para pintar

Ingredientes para el merengue suizo:

- 3 claras de huevo
- 150 g de azúcar
- 1 pellizco de sal
- 3 gotas de vinagre o de zumo de limón

PREPARACIÓN:

1. Vierta en el vaso la lecha y la mantequilla. Caliente **1 min/37º/vel 2.**
2. Añada las yemas y la levadura y mezcle **10 seg/vel2.**
3. Agregue la harina y el azúcar. Mezcle **15 seg/vel 6** y amase **2 min/vaso cerrado/vel espiga.** Precaliente el horno a 200ºC.
4. Estire la masa formando un rectángulo de 60*40 cms, pinte con mantequilla fundida dejando el borde superior sin pintar, para más tarde poder sellar con agua.
5. Espolvoree con el azúcar moreno y reparta las pepitas de chocolate. Comience a enrollar como si fuera un brazo de gitano, de manera que el borde sin mantequilla quede al final. Pinte el borde con agua para que al cerrar, el rollo quede bien sellado.
6. Corte 24 rodajas pequeñas y colóquelas en un molde de 24 muffins. Deje reposar en un sitio templado (aprox 20 min)
7. Pinte con el huevo batido y hornee hasta que estén doradas (aprox 20 min). Deje enfriar y mientras prepare el merengue.
8. **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Vierta en el vaso las claras de huevo, el azúcar, la sal y el vinagre y bata **4 min/50ºC/vel 3.5.** Bata otros **4 min/vel 3,5**, sin programar temperatura. Vierta el merengue en una manga pastelera y decore. Sirva.
9. **Tiempo preparación: 25 min+20 min horno**