



Macarons - [Visualizza sul sito di line](#)

macarons - farina di mandorle - meringhe - colorate - piccole dolcezze - marmellata di lamponi



Ingredienti:

125g di farina di mandorle
200g di zucchero a velo
3 albumi (105g)
45g di zucchero

Ricoprite la leccarda del forno con carta-forno. Setacciate la farina di mandorle con lo zucchero in polvere. Fate asciugare questa miscela in forno, stesa sulla leccarda per 15 minuti a 50°. Montate i bianchi a neve ferma, cospargetevi lo zucchero e sbatteteli ancora alcuni secondi. Incorporate molto delicatamente, con una spatola flessibile, la miscela di zucchero e mandorle in tre volte, cospargendola a pioggia. L'impasto deve risultare brillante e soffice ma non deve colare.

Riempite una sac à poche munita di beccuccio liscio da 8mm con l'impasto dei macarons. Distribuite dei mucchietti da 3 cm di diametro. Fate riposare finché quest'impasto non incolla più sulle dita.

Prescaldare il forno a 150° ventilato. Mettete la griglia al centro del forno. Fate cuocere 12 minuti. Scollate dalla carta-forno quando sono completamente freddi. Farcire a piacere. Questi contengono marmellata di lamponi.

Note:

Va bene qualsiasi ripieno: crema di cioccolato, crema al limone ecc.... ma la cialda va aromatizzata in tema con la farcia. Quindi se si farcisce di crema al limone, la cialda va aromatizzata col limone e colorata di giallo; se si farcisce con crema al cioccolato si aromatizza l'impasto con cioccolato e si usa colorante marrone, al pistacchio con colorante verde ...

[Vai alla discussione sul forum](#)