



Utensílios:

2 assadeiras grandes
processador de alimentos
sacos de confeitar com bico simples.

Ingredientes:

75g de amendoas moídas
100g de açúcar de confeiteiro
2 claras de ovos grandes em temperatura ambiente
75g de açúcar cristal

Recheio:

200ml de creme de leite fresco
5-10 morangos grandes (se possível do mesmo diametro dos macarons)

Modo do preparo:

- 1 - Preaqueça o forno a 150°C e forre as 2 assadeiras com papel-manteiga.
- 2 - Trace 20 círculos de 3cm de diâmetro, no papel manteiga deixando 3cm entre eles. Vire o papel.
- 3 - Processe as amêndoas com o açúcar de confeiteiro até obter uma mistura fina.
- 4 - Bata as claras em neve até obter ponto firme
- 5 - Sempre batendo acrescente o açúcar cristal aos poucos
- 6 - Continue batendo até que o merengue fique bem espesso.
- 7 - Com cuidado misture as amêndoas ao merengue uma colher de cada vez.
- 8 - Transfira a massa para um saco de confeitar, para facilitar, coloque o saco em um recipiente (Ex um copo).

M

- 9 - Aperte o saco no centro de cada círculo formando círculos
- 10 - Tente fazer círculos no mesmo tamanho a massa se espalhará um pouco
- 11 - bata a assadeira numa superfície de apoio se houver picos no centro dos discos
- 12 - Asse na parte central do forno por 18 a 20 minutos até os suspiros ficarem firmes
- 13 - Teste para saber se estão no ponto: ao pressionar com o dedo deve quebrar
- 14- Deixe descansar por 15 a 20 minutos e transfira pra uma grade.

15 - Bata o creme até ficar bem firme se ficar mole,escorrerá e amolecerá os discos

16 - Transfira o creme para o saco de confeiteiro(limpo) e use o mesmo bico

17 - Distribua o creme batido sobre a superfície plana dos macarons

18 - Corte os morangos em rodela finas

19 - Coloque uma rodela de morango sobre o recheio de creme de cada Macaron

20 - Cubra com os demais discos. O recheio deve escapar só um pouquinho.

Tinja os macarons da cor que preferir.

SIRVA LOGO

Prepare antes sem o recheio.

Conserva-se em recipiente hermético por até 3 dias.

Para a massa ficar rosa, pingue 3 a 4 gotinhas de corante alimentício.

Conheça nossa loja virtual

www.confeitariacreative.com.br/lojacreative

