

# MACARON XXL



## INGREDIENTES

- PARA OS MACARONS:
- 130 G DE CLARAS DE OVO
- 210 G DE ICING SUGAR
- 90 G DE AÇÚCAR
- 150 G DE AMÊNDOA EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL
- ALGUMAS GOTAS DE CORANTE VERMELHO
- PARA O RECHEIO:
- 4 GEMAS
- 50 G DE AÇÚCAR
- 30 G DE FARINHA
- 30 G DE MAÏZENA
- 50 CL DE LEITE MEIO-GORDO
- 2 COLHERES DE CHÁ DE PASTA DE PISTACIO
- 300 G DE FRAMBOESAS

## CONFEÇÃO

1. No robot com a lâmina picadora, coloque o icing sugar e a amêndoa em pó. Programe durante 1 minuto na velocidade 11. Reserve num recipiente, lave e seque bem a taça.
2. Equipado com o acessório batedor, coloque na taça as claras com o sal e programe na velocidade 7 durante 8 minutos sem a tampa reguladora de vapor. Após 4 minutos, adicione o açúcar com o robot em funcionamento para obter um merengue firme. Após 6 minutos adicione o corante vermelho.
3. Com a espátula, misture delicadamente o merengue com a mistura de açúcar/amêndoa até obter uma textura homogénea e suave. Encha um saco de pasteleiro e, em seguida, sobre 2 placas de cozedura para forno, revestidas com papel de cozedura, faça 2 discos de massa bem redondos com cerca de 18 cm, 2 discos com cerca de 8 cm e 2 cm com cerca de 2 cm.
4. Deixe cozer durante 30 minutos à temperatura ambiente.
5. Pré-aqueça o forno a 160°C e leve ao forno por 15 minutos.
6. Para o recheio, com o acessório batedor, adicione as gemas, o açúcar, a farinha e a Maizena. Programe 1 minuto na velocidade 6, adicionando gradualmente o leite pelo orifício da tampa reguladora de vapor.
7. Coloque a tampa reguladora de vapor e selecione o programa de sobremesas na velocidade 4 a 90°C durante 10 minutos.
8. No final do programa, adicione a pasta de pistacio e misture na velocidade 9 durante 10 segundos. Reserve o creme num recipiente e cubra-o com uma película protetora. Deixe arrefecer no frigorífico pelo menos 2 horas.
9. No momento da montagem, coloque o creme na taça com a lâmina picadora e misture 1 minuto na velocidade 12. Encha um saco de pasteleiro com o creme pasteleiro e cubra os discos previamente confeccionados, alternando com as framboesas.
10. Cubra a fruta e o creme com a segunda parte dos discos para

formar o macaron gigante. Feche os outros macarons e coloque-os sobre o macaron gigante para fazer uma pirâmide.

---