

# MACARONS

Difícil

60 Min.

6 Doses



## INGREDIENTES

- 110 G AMÊNDOAS EM PÓ
- 200 G AÇÚCAR EM PÓ
- 100 G CLARAS DE OVO
- 40 G AÇÚCAR

## CONFEÇÃO

1. Coloque a amêndoa e o açúcar em pó na taça com a lâmina picadora e triture na velocidade 10 durante 30 seg. Retire a preparação e lave a taça.
2. Coloque as claras na taça com o acessório batedor e coloque a funcionar na velocidade 7 durante 6 min. sem a tampa. Após 2 min., junte o açúcar através da parte superior do aparelho.
3. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Com a espátula, misture cuidadosamente as duas preparações. A massa deve ficar bem lisa e brilhante. Coloque-a num saco de pasteleiro e coloque pequenos círculos regulares sobre um tabuleiro revestido com papel vegetal. Deixe secar durante 30 min. ao ar livre.
4. Leve ao forno durante 12-15 min. Deixe os macarons arrefecerem e guarneça com compota ou creme de barrar de chocolate.