

# MACARONS DE COCO



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 210 °C (T. 7).
2. Coloque as claras na taça com o acessório batedor e misture na velocidade 6 durante 5 min. sem a tampa.
3. Junte o açúcar, o coco e o extracto de baunilha e misture na velocidade 4 durante 30 seg. Se a mistura não estiver consistente, coloque os ingredientes no centro da taça com a espátula e misture novamente.
4. Revista um tabuleiro com papel vegetal. Faça pequenas bolas com a preparação e coloque-as sobre o tabuleiro. Deixe cozer durante 5-10 min. Os macarons devem ficar macios no final da cozedura. Ficam mais rijos à medida que arrefecem.

## INGREDIENTES

- 200 G COCO RALADO
- 4 CLARAS DE OVO
- 120 G AÇÚCAR
- 1/2 C. DE CHÁ DE EXTRACTO DE BAUNILHA