

MACARONS PARA "TÓTÓS"



INGREDIENTES

- 140 GR DE CLARAS
- 2x 90 GR DE AÇÚCAR
- 160 GR DE AÇÚCAR EM PÓ (PENEIRADO)
- 160 GR DE FARINHA DE AMÊNDOA (PENEIRADA)
- CORANTE (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Pesar todos os ingredientes antes de começar.

2. Colocar na cuba, com o acessório batedor e sem a tampinha, as claras. Programar na velocidade 5, a 40°C, durante 7 minutos. Quando passar o 1o minuto, aumentar a velocidade para a 6a e, passado mais um minuto, aumentar para a 7a. Quando as claras começarem a fazer espuma, colocar através do buraco da tampa os primeiros 90 gramas de açúcar. Quando faltar 4 minutos para o fim do programa, colocar os outros 90 gramas.

3. Entretanto, peneirar, minuciosamente, numa tigela, o açúcar em pó e a farinha de amêndoa. Misturar.

4. No final, retirar o merengue da cuba e colocar num recipiente. Juntar a mistura de açúcar e amêndoa. Juntar o corante (se usar). Com uma espátula, misturar bem até estar homogéneo. Não pode estar nem muito espesso nem muito líquido.

5. Colocar a mistura num saco de pasteleiro e fazer montinhos num tabuleiro, coberto com papel vegetal. (Pode desenhar círculos do mesmo tamanho no papel vegetal para ajudar). Se os macarons tiverem bicos, espalmar com um dedo molhado em água fria. Pegar nos tabuleiros e batê-los contra a bancada, isto ajuda a retirar bolhas de ar e a espalmá-los.

6. Deixar ganhar "crosta", pelo menos, durante 1 hora à temperatura ambiente. Ao tocar, não devem colar ao dedo.

7. Préaquecer o forno à 130°C, se tiverem corante, ou à 150°C, se não tiverem.

8. Cozer entre 15 a 20 minutos, consoante o forno.
