

MACARONS DE PÁSCOA / EASTER MACARONS

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de clara

2/4 de xícara de açúcar refinado

Gotas de corante de sua preferência

1 xícara de farinha de amêndoa

1 xícara de açúcar de confeiteiro

RECHEIO

150 gramas de creme de leite

300 gramas de chocolate meio amargo



Preparo

- 1. Misture a clara com o açúcar e leve ao banho-maria, mexendo sempre, até a mistura perder a viscosidade.*
- 2. Transfira para a tigela da batedeira e bata até obter picos firmes. Tinja com o corante de sua preferência.*
- 3. Sem bater, incorpore delicadamente a farinha de castanha e o açúcar de confeiteiro. Isso fará com que algumas bolhas de ar se desprendam.*





4. *Coloque a mistura em saco de confeitaria com bico perlê e modele bolinhas em assadeira untada e enfarinhada (ou sobre sousplat), sem formar picos.*
5. *Leve ao forno baixíssimo preaquecido (100 °C) por 10 minutos. Aumente a temperatura para 130 °C e asse por mais 10 minutos.*
6. *Deixe amornar por 10 minutos antes de desenformar e espere esfriar para recheá-los 2 a 2 (pressione a parte lisa com o dedo para acomodar melhor o recheio).*
7. *Recheio de ganache*
8. *Aqueça o creme de leite e despeje sobre o chocolate, mexendo até derreter. Utilize frio.*