Mini Macarons

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 280 g de azúcar glas
- 160 g de almendra molida
- 3 claras de huevo
- 50 g de azúcar
- 1/2 cucharadita de azúcar avainillado

Preparación:

Paso 1

Tamiza el azúcar glas y mézclala con la almendra molida. Monta las claras, añade sal y el colorante que prefieras (puedes repartir la mezcla y teñir cada parte con un color diferente). Incorpora el azúcar y mezcla hasta obtener un merengue espeso. Añade poco a poco la mezcla de almendra con el azúcar avainillado y remueve con cuidado. Vierte la masa formando pequeños montoncitos en una fuente de horno forrada con papel de horno. Deja reposar 30 min y hornea con el horno precalentado a 150º C durante 20-25 min. Deja enfriar y rellena con mermelada, chocolate, cremas dulces....