Macarrons de pistacho rellenos de chocolate

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

Creador: Ruben Urdiales **Recetizador:** Juan a.Calderon

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250Gr de Almendra en polvo
- 450Gr de Azucar Glass
- 200Gr de Claras
- 60Gr de Azucar en grano
- 20Gr de Pasta pistacho
- 500Gr de Nata
- 500Gr de Cobertura negra
- 100Gr de Mantequilla

Preparación:

Paso 1

Lo primero y lo mas conveniente es tener las claras frías y desde hace mas o menos 2 días para que estén mas consistentes. Montamos las claras con el azúcar en grano hasta que queden consistentes.

Paso 2

Juntamos la Almendra en polvo, el azucar Glass y la pasta de pistacho.

Paso 3

Juntamos la mezcla anterior a las claras montadas suavemente para que no baje el montado.

Paso 4

Lo metemos en una manga pastelera y escudillamos sobre papel de horno o un silpax, teniendo en cuenta que

la superficie tiene que quedar lisa y dejamos secar aproximadamente 1 hora.

Paso 5

Se mete al horno a unos 180ºC . el tiempo es relativo. Mientras que esta en el horno juntamos La nata con la cobertura fundida y la mantequilla para hacer el ganache de chocolate.

Paso 6

Por ultimo cuando saquemos del horno y este frito se coge una base, se le pone una cucharada de ganache no demasiado llena porque luego aplastaremos con otra baste y listo. Si los Macarrons salen con poco color verde se le puede echar un poco de colorante alimenticio verde como hice yo.