

# Macarrons de pistacho rellenos de chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Ruben Urdiales **Recetizador:** Miriam25



**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 azúcar 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 180°C . 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.*