

Receita de Macaron Original

Macarons Como Fazer



Receita de macarons

INGREDIENTES

90 g de farinha de amêndoas, se não encontrar pode ser farinha de castanha de caju

40g de farinha de trigo

200g de açúcar de confeiteiro

claras de 3 ovos

3 colheres de sopa de [chocolate em pó](#)

30g de açúcar refinado

20 gotas de corante vermelho e 5 de corante verde para obter uma cor meio marron

Recheio de Ganache:

1 colher de sopa de manteiga

130 g de chocolate em barra ao leite

3 colheres de sopa de nata (creme de leite fresco)

MODOS DE PREPARO

1. Misture a farinha de amêndoas, a farinha de trigo, o açúcar de confeitador e o chocolate
2. Passe a mistura por uma peneira para obter um pó fininho, reserve
3. Aqueça as claras no microondas por 30 segundos, mexa, veja se perdeu um pouco da viscosidade, se necessário coloque por mais 30 segundos até deixar morninho
4. Só tome cuidado para não deixar cozinhar
5. Coloque as claras numa batedeira, bata até formar clara em neve, depois misture aos poucos o açúcar refinado
6. Quando formar um creme firme acrescente o corante misturando bem
7. Desligue a batedeira e acrescente a mistura que você peneirou aos poucos misturando com um batedor
8. Quando tiver bem homogêneo coloque a massa num saco de confeitador
9. Pegue uma forma forrada com papel manteiga e untada com farinha e manteiga, esprema o saco de modo que sejam dispostas na forma 40 bolinhas, macarons
10. Deixe descansar por 20 minutos, as bolinhas ficarão achatadas e devem ter aproximadamente 2 cm de largura cada, não esqueça de deixar um espacinho entre cada macaron
11. Leve ao forno pré-aquecido a 170 graus por aproximadamente 15 minutos, sendo que deve-se deixar o forno entre-aberto com uma colher de pau nos últimos 8 minutos
12. Deixe esfriar os macarons
13. Caso fique difícil de tirá-los da forma sem quebrá-los, umedeça a forma com um pouco de água para que o papel manteiga absorva essa água soltando mais facilmente os macarons

Recheio

Derreta o chocolate no microondas, leve os ingredientes do recheio ao fogo baixo misturando bem até formar um creme liso. Recheie uma face do [macaron](#) e feche com outro macaron como se fosse um biscoito recheado.

RENDE 20 UNIDADES

“Receita de Macarons”

Macaron é um pequeno bolo granulado e comumente produzido sob forma arredondada de 3 ou 5 cm de diâmetro, especialidade de Lorraine (Nancy e Boulay), na França. Não deve ser confundido com o massepain de Saint-Léonard-de-Noblat, em Limousin.