elGourmet

Macaron

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ganache de chocolate: Cantidad necesaria
Claras: 100 grs.
Azucar impalpable: 200 grs.
Harina de almendras: 125 g
Azucar: 50 grs.
Semillas de sésamo: A gusto
Semillas De Anis: A gusto
Cremor tártaro: 2 g

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl las claras junto con el azúcar y el crémor tártaro, mezcle y luego bata con la batidora durante 10 minutos, hasta que queda una consistencia firme.
- Tamice la *harina* de almendras junto con el azúcar impalpable.
- Coloque las claras batidas en un bowl y agregue la *harina* y el azúcar tamizados, mezcle rápidamente en forma envolvente para no bajar el batido
- Cargue la preparación en una manga con pico liso *redondo*, sobre una placa siliconada o sobre un papel *manteca* enmantecado forme pequeñas bombas de macarones de 3cm de diámetro aproximadamente.
- Espolvoree algunas bombas con semillas de *sésamo* y otras con semillas de anís.
- En un horno precalentado a 150°C cocine los macarones durante 10 minutos
- (Deben presentar después de cocidos una superficie lisa y lustrosa y por dentro deben parecer aún “crudos”
- Los macarones es mejor cocinarlos y recién comerlos dos días después)
- Retire del horno y deje enfriar.

Armado

- Corte los macarones al medio y unte una de las tapas con la ganache de *chocolate*, encima coloque la otra mitad formando un sándwich.

Presentación

- Sirva los macarones en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/macaron