

Macarones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 25 grs.

Polvo de Almendras: 125 grs.

Cacao: 30 g

Claras: 100 grs.

Azucar impalpable: 250 g

Preparación de la Receta

- Bata las claras con el azúcar hasta formar un merengue francés.
- En un bowl mezcle el azúcar impalpable con el polvo de almendras y el cacao tamizados.
- Incorpore el merengue y mezcle con movimientos envolventes.
- Vierta dentro de una manga pastelera con pico liso distribuya la masa formando botones, sobre una placa forrada con papel *manteca*.
- Cocine en el horno precalentado a 180 ° C durante 8 a 10 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/macarones>