Macarons de Coco



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 115 grs
Claras: 115 Gramos
Dulce de leche repostero: c/n
Azucar impalpable: 125 Gramos
Coco rallado: c/n
Harina de coco: 125 Gramos

Preparación de la Receta

- Tamizar *harina* de coco con el azúcar impalpable
- Poner las claras y el azúcar a baño de maría en un bol metálico.
- Revolver sin agitar, disolviendo el azúcar en las claras
- Quitar del baño de maría
- Batir hasta formar picos firmes y no sentir temperatura en el bol.
- Cuando el merengue este montado y firme, dividir en dos partes iguales
- Sobre una placa con algún antiadherente hacer botones de 3 cm de diámetro con la ayuda de una manga con pico liso
- Alisar la superficie golpeando muy suavemente la placa sobre la mesada y espolvorear con coco rallado.
- Dejar orear hasta tocar el macaron y que la superficie esté seca.
- Cocinar en horno por 15 minutos a 140°c
- Una vez frío rellenar con manga con dulce de leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/macarons-de-coco