

Macarrones, madeleines y sablée de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Glace de limón

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azúcar impalpable: 5 cdas.

Clara de huevo: 1 Unidad

Macarrones de almendras con dulce de leche

Azúcar: 200 grs.

Claros: 200 grs.

Azúcar impalpable: 350 grs.

Polvo de Almendras: 250 grs.

Madeleines de limón y nueces pecan

Ralladura de limón: 1 Unidad

Nueces molidas: 80 g

Azúcar: 160 grs.

Huevos: 6 Unidades

Polvo de hornear: 1 cdita.

Harina: 160 grs.

Manteca derretida: 150 g

Sablée de almendras

Azúcar: 100 grs.

Yemas: 2 Unidades

Harina de almendras: 100 g

Harina: 95 grs.

Manteca pomada: 240 grs.

Varios

Dulce de leche: A gusto

Ganache de chocolate y crema: A gusto

Almendras picadas: A gusto

Preparación de la Receta

Macarrones de almendras con dulce de leche

- Bata las claras a nieve junto con el azúcar.
- Incorpore luego la azúcar impalpable previamente tamizada y el polvo de almendras.
- Coloque la preparación dentro de una manga.
- En una placa para horno con un silpat forme los macarrones como si fueran merengues pequeños
- Deje reposar unos minutos
- Con las manos mojadas baje las puntas.
- Cocine en horno a 150°C durante 10 minutos aproximadamente.

Madeleines de limón y nueces pecan

- Bata los huevos junto con el azúcar a blanco.
- Incorpore luego la *manteca* derretida, la *harina*, el polvo de hornear, las nueces molidas y la ralladura de *limón*, mezcle bien.
- En moldes pequeños previamente enmantecados y enharinados y con la ayuda de una cuchara rellene los moldes.
- Cocine en horno a 180°C durante 15 minutos aproximadamente.

Sablée de almendras

- Coloque la *manteca* pomada en un bowl junto con el azúcar y las yemas
- Mezcle y añada las harinas
- Mezcle hasta integrar los ingredientes y luego termine de unir con las manos.
- Tape con film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Con un palote estire la masa logrando un espesor de 1cm. , corte luego con un molde circular dando forma de galletas.
- En una placa para horno previamente enmantecada y enharinada coloque las galletas.
- Cocine en horno a 170°C durante 10 minutos aproximadamente.

Glase de limón

- Coloque en un bowl la clara junto con el azúcar impalpable
- Bata suavemente.

Armado

- Bañe las Madeleines con el glase y deje secar
- Luego espolvoree con ralladura de *limón*.
- Rellene los Macarrones con dulce de leche.

- Arme alfajores con las Sablée de almendras colocando en el centro ganache de *chocolate y crema*
- Unte la parte superior de los alfajores con la ganache y espolvoree con almendras picadas.

Presentación

- Sirva en una fuente y acompañe con te.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/macarrones-madeleines-y-sablee-de-almendras>